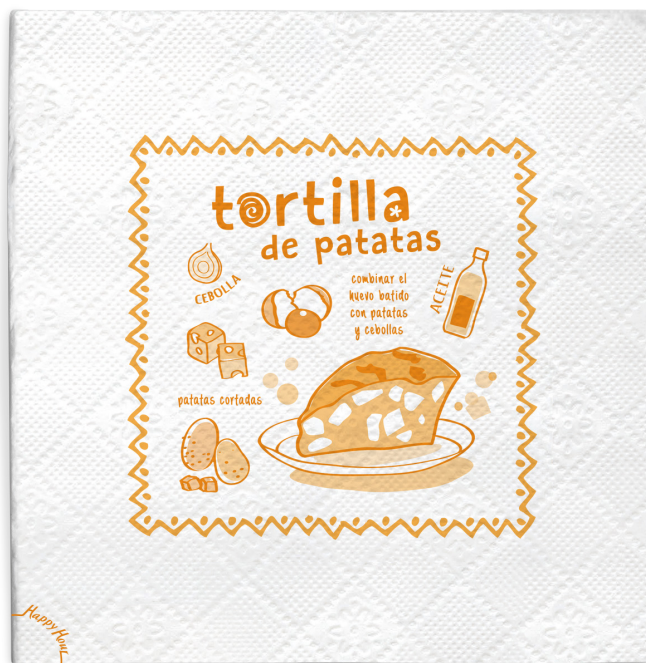
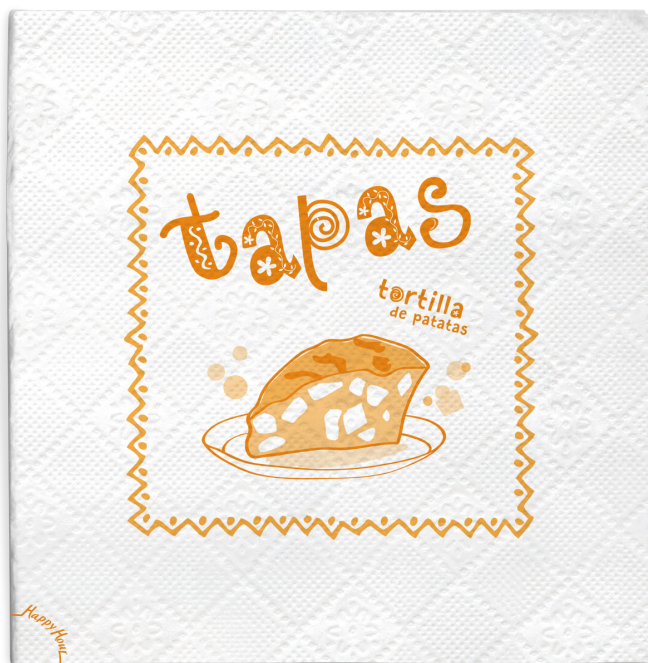


TORTILLA DE PATATAS



- 500 GR PATATE
- 7 UOVA
- 200 GR CIPOLLA
- OLIO

TAGLIATE LE PATATE A CUBETTI E FATELE ROSOLARE INSIEME ALLA CIPOLLA IN UNA PADELLA CON UN FILO D'OLIO. QUANDO SONO COTTE, SCOLATE L'OLIO IN ECCESSO, AGGIUNGETE L'UOVO SBATTUTO E LASCIATE ROSOLARE PER 6-7 MINUTI PER LATO, FINCHÉ LA TORTILLA RISULTA PERFETTAMENTE DORATA. SERVITELA TIEPIDA.

UN CONSIGLIO PER UNA RICETTA INASPETTATA? AGGIUNGETE PANCETTA O CHORIZO PER RENDERE IL VOSTRO PIATTO ANCORA PIÙ GUSTOSO.

