

🍴 TORTILLA SPAGNOLA AL FORNO 🍴

Preparazione:15min | **Cottura:**45min | **Porzioni:**4 | **Difficoltà:**Facile | **Dieta:**Senza Glutine, Vegetariana



Ingredienti

- 5 patate sbucciate (circa 750 g)
- 6 uova
- 2 cipollotti freschi (circa 100g)
- 6 cucchiaini olio extra vergine d'oliva (circa 80 g)
- sale q.b.

Come Preparare

1. Preparare le patate/cipollotti

- Sbucciare e lavare le patate, tagliare a fettine piccole e regolari per favorire una cottura uniforme
- Pulite i cipollotti eliminando la base e la parte esterna più dura, affettateli finemente

2. Cuocere le patate in forno

- Disponete patate e cipollotti una placca rivestita con carta forno, condite con olio e sale
- Mescolate bene per distribuire il condimento in modo uniforme e livellare
- Infornate a 180°C per 15 minuti, finché iniziano a dorarsi
- Abbassate a 120°C e proseguite la cottura per altri 20 minuti, fino a quando risultano morbide

4. Unire patate e uova

- Una volta cotte, lasciate intiepidire le patate per qualche minuto
- Aggiungetele nella ciotola con le uova sbattute e mescolate
- Lasciate riposare il composto per circa 10 minuti

3. Preparare le uova

- Rompete le uova in una ciotola capiente e sbattetele fino a ottenere un composto omogeneo
- Lasciatele riposare qualche minuto

5. Preparare la teglia

- Portate il forno a 250°C, inserite una padella adatta al forno nel forno caldo
- Lasciatela scaldare per circa 5 minuti

6. Amalgamare il composto

- Con un minipimer, date 2 brevi impulsi al composto di uova e patate
- Il risultato deve essere più cremoso, mantenendo comunque parte delle patate visibili

7. Cuocere la tortilla

- Estraiete la teglia calda dal forno e ungetela leggermente con olio spray o con un filo di olio
- Versate il composto di uova e patate livellandolo con una spatola
- Infornate a 250°C per 9-10 minuti, fino a quando la superficie risulta dorata e compatta

8. Servire

- Lasciate riposare la tortilla per qualche minuto prima di tagliarla e servitela calda o tiepida

👉 Video ricetta: <https://youtu.be/SgzUIIgvK8>