

Tortilla di patate



Ingredienti:

500 g patate

4 uova

1 cipolla

1/2 bustina lievito per dolci in polvere

sale, pepe

Mettete nella pentola 2 cucchiai d'olio di oliva e le patate insieme alla cipolla tagliate con la mandolina.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate la fiamma media per circa 20 minuti, mescolando spesso. Le patate si devono ammorbidire. Spostate dalla fiamma e lasciate intiepidire leggermente.



Sbattete le uova insieme al lievito, sale e tanto pepe.



Versate le uova sopra le patate e mescolate leggermente.



Rimettete sulla fiamma bassa. Cuocete 10 minuti su un lato...



... poi girate e continuate altri 10 minuti la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.