

Sformato alle patate rosse di Colfiorito e cipolla bianca



Per 🍴 🍴 🍴 🍴

Ingredienti

2-3 patate rosse di Colfiorito
1 cipolla bianca schiacciata
4 uova
un goccio di latte
sale e olio extravergine di oliva
basilico ed erba cipollina (quest'ultima facoltativa)

Procedimento

Lavare e sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottili, pelare la cipolla e tagliare anch'essa a fettine sottili. In una padella antiaderente fare rosolare le patate e le cipolle con un po' d'olio extravergine di oliva per una decina di minuti, aggiustare di sale. Nel frattempo sbattere le uova con un goccio di latte e un po' di sale, imburrare una teglia da circa 22-24 cm di diametro. Versare le patate e le cipolle nella teglia ricoprire con le uova sbattute e infornare a 200°C e lasciare cuocere fino a che il tortino non risulti dorato. Sfornare, lasciare intiepidire un po', cospargere di basilico e ce l'avete anche qualche filo di erba cipollina, tagliare a fette e servire.