

Tortilha I



Ingredientes: 4 unidade de batatas
2 unidade de cebolas
1 unidade de pimento Morrone
8 unidade de ovos
2 colher de sopa de manteiga
0 desconhecido de sal q.b.

Instruções de preparação:

Descasque as batatas e coza-as em água com sal. Escorra-as e corte-as em meias-luas, assim como as cebolas e o pimento. À parte, bata os ovos com um pouco de sal. Leve a manteiga ao lume, junte a cebola e salteie. Junte a batata e o pimento e salteie mais um pouco. Retire para um tabuleiro que possa ir ao forno, junte os ovos batidos e envolva bem. Tape o tabuleiro com papel de alumínio e leve a meio do forno, a 200°, durante cerca de 20 minutos. Retire do forno, desenforme e corte em cubos. Decore com salsa e sirva.

Sugestões Adicionais: