

# Tortillas di patate, piselli e bietola rossa – La casa di carta



La **tortilla de patatas**, dal spagnolo *piccola torta* di patate, è una frittata molto alta di uova sbattute, patate e talvolta di cipolle. E' è uno dei piatti più famosi della cucina spagnola, che viene servito come secondo o come stuzzichino o *tapa* durante l'aperitivo.

**Le sue origini.**

Le prime testimonianze storiche risalgono al 1500, infatti ne le *Cronache dall'India* si descrive una tortilla di uova, il *pan de maíz*, preparata dal popolo Atzeco per essere poi venduta nei mercati. La *patata* invece è una pianta originaria dell'America del sud,

conosciuta dagli spagnoli grazie alla popolazione Inca, che in quechua la chiamavano *papa*. In un memoriale anonimo del 1817, destinato alla Corte di Navarra, vengono descritti una serie di alimenti mangiati dai contadini e tra questi troviamo la nostra tortilla de patatas.



Secondo una leggenda la **tortilla de patatas** fu inventata dal generale **Tomás de Zumalacárregui** durante l'*assedio di Bilbao*, come piatto nutriente e semplice per il rancio dei soldati. Un'altra versione racconta che sia stata cucinata da una donna di Navarra per il **generale Zumalacárregui**, che l'apprezzò così tanto da farla inserire come pietanza per i suoi soldati.

Ci sono molti modi di preparare la tortilla, per alcuni le patate devono essere ben cotte e poi lasciate in ammollo nell'uovo per almeno mezz'ora affinché si imbevano e acquistino la consistenza giusta. Per altri si possono aggiungere altri ingredienti, quali la cipolla, i peperoncini, i piselli, il chorizo, i champignon..

### **La casa di carta**

Nella prima puntata della prima stagione la nostra **Tokyo** è ricercata dalla polizia. Chiama la madre da una cabina telefonica e per farla sorridere, le racconta che stava pensando di andare a fare la cuoca in una nave cinese così avrebbe imparato a cucinare visto che non era capace di fare neanche una tortilla. Ed ecco la ricetta, che dedichiamo a Tokyo, della gustosa e classica tortilla di Madrid: la **tortilla de patatas** a cui abbiamo aggiunto piselli e bietola rossa.

## Ingredienti per 3 piccole tortillas di patate, piselli e bietola rossa

→ Ricetta provata e mangiata



*Patate gialle 500 gr*

*Uova 9*

*Bietola rossa grattugiata 60 gr*

*Piselli 80 gr*

*Olio EVO 3 cucchiari*

*Sale q.b.*

*Pepe q.b.*

Pelate le patate e tagliatele a cubetti piccoli.

In una padellina scaldate un cucchiario di olio, unite 1/3 delle patate e fatele cuocere per 2-3 minuti a fuoco medio, non devono friggere ma cuocere lentamente anche all'interno.



Sbattete 3 uova con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Unitelo alle patate.

Versate il composto nella padellina, fatelo cuocere con coperchio per 7 minuti. Quando il fondo sarà dorato, rovesciate la tortilla aiutandovi con un coperchio e cuocetela bene anche dall'altro lato per altri 7 minuti.

Trasferite la tortilla di patate su un piatto da portata.



Ripetete le operazioni altre 2 volte unendo in una la barbabietola e nell'altra i piselli.

Gustatele calde o tiepide.

### Consigli

- Potete prepararle con largo anticipo.
- E' possibile aromatizzarle con erbe fresche.
- Se non trovate la bietola rossa potete utilizzare il cavolo rosso o la trevisana tagliati sottili.



