



TORTINO DI PATATE CON CIPOLLA E ACETO DI VINO

Ingredienti:

2 patate crude e sbucciate,
3 cipolle fresche tagliate fine,
sale,
pepe,
aceto di vino,
strutto.

Preparazione:

Sciogliere lo strutto, inserire le patate crude grattugiate e cucinare come una frittata.

A parte cucinare le cipolle per 10 minuti e, a cottura ultimata, inserire l'aceto di vino.

Servire il tortino di patate croccante con a lato la cipolla insaporita con l'aceto.

BUON APPETITO !