



La ricetta della tortilla spagnola

Autore : Carlos Arija Garcia

Data: 22/08/2018

Come si fa il piatto più amato e più consumato in Spagna. Ci vogliono solo patate, uova, olio, sale e un polso deciso per girare la padella.

Chiedi a uno spagnolo se ha mai mangiato la **tortilla de patatas**. Non ne troverai uno solo che ti dica di no. Più della paella o della sangria, la tortilla, cioè la frittata, è il piatto nazionale più sentito. La si mangia tra le tapas (e diventa così il *pincho de tortilla*) con una birretta fresca, come secondo piatto a pranzo, per cena. Se ne taglia



uno spizzico e lo si mette nel panino per il mitico *bocadillo de tortilla* adatto alla gita scolastica, alla merenda tra amici o al pasto al lavoro. La si mangia tagliata a cubetti nelle feste. La si lascia nel piatto e, volendo, si spalma sopra una lacrima di maionese. Se arrivano degli ospiti all'improvviso e si fermano a cena, la tortilla è sempre la soluzione più veloce e più gradita. Insomma, a qualsiasi ora, in qualsiasi modo ed in qualsiasi posto la **tortilla spagnola** è sempre ben accetta. Ma **qual è la ricetta?** Vi stupirete della facilità con cui si rimedia una soluzione a tavola o in giro.

Gli studiosi della cucina spagnola dicono, però, che la tortilla era già conosciuta da spagnoli e aztechi in America Latina verso il 1500. Non a caso, da lì sono arrivate le patate in Europa ai tempi dei *conquistadores* (le davano da mangiare agli animali perché pensavano che i prodotti della terra erano velenosi per l'uomo, pensa un po'). Tuttavia, ci sono dei documenti che collocano l'origine della **tortilla spagnola** alla fine del 1700 a Villanueva de la Serena, un paesino della provincia di Badajoz, Extremadura, nel Sud-Ovest della Spagna, sopra Siviglia. Nel tempo, la frittata è diventato il piatto più popolare di tutto il Paese non solo perché buono ma per la semplicità con cui si prepara, come potrai vedere tra poco nella **ricetta**.

Ricetta della tortilla spagnola: gli ingredienti

Per fare una **tortilla spagnola** ci voglio davvero pochi **ingredienti** che, tra l'altro, ci sono di solito in tutte le cucine italiane e cioè:

- uova;
- patate;
- olio;
- sale.

E basta. A piacimento si può mettere anche della cipolla. C'è chi non ne può fare a meno, c'è chi ha un certo fastidio. Ad ogni modo, il fatto di utilizzare o meno la cipolla non toglie genuinità al piatto, che resta sempre tipico spagnolo. Vietato, però, aggiungere verdure o prosciutto o altri ingredienti. Il risultato sarà anche buono ma si snatura la vera **tortilla de patatas**.

La quantità di uova rispetto alle patate è meglio calcolarla a occhio. Diciamo che la regola sarebbe, per una tortilla normale, 4 patate per 4 uova. Ma va da sé che se le patate sono piccole, se ne può aggiungere una in più e fare 5 patate per 4 uova. Meglio, comunque, un uovo in più rispetto alle patate: la tortilla risulterà più morbida, meno stopposa.



La **padella** deve essere **antiaderente**, altrimenti non si riesce a girare per cuocerla su entrambi i lati. Inoltre, meglio una padella media con i **bordi alti** che una larga e bassa: la tortilla, più resta alta è più è buona.

Ricetta della tortilla spagnola: come si fa

Primo passaggio obbligatorio per fare la **tortilla spagnola**: pelare le **patate**. Una volta pelate, si lavano e si tagliano a **fettine sottili** con lo stesso pelapatate. In sostanza, devono restare come delle lamelle affinché possano friggere più in fretta e la tortilla resti alla fine più morbida.

Fatto questo, si versano le patate tagliate in questo modo in una **padella antiaderente** con l'**olio** sufficiente per la cottura. Si attende che le patate siano cotte e morbide (non croccanti ma nemmeno crude). Nel frattempo, si sbattono le **uova** in una ciottola sufficientemente grande per poterci mescolare dentro le patate (ad esempio il piatto che usi per l'insalata).

Quando le patate sono cotte, vanno ritirate dalla padella con una schiumarola e messe nella ciottola con le uova. L'olio che hai usato per cuocere le patate puoi tenerlo in una tazza e riutilizzarlo per la prossima tortilla (o per quello che ti viene in mente) conservandolo in un contenitore. L'importante è **non lavare la padella**: fai scolare l'olio ma lascia che il fondo della padella resti unto. Ti servirà per finire l'opera.

Mescola le patate e le uova aggiungendo il **sale** a tuo piacimento. Se non avrai esagerato con la quantità di patate rispetto alle uova, vedrai che mescoli in modo più sciolto. Nel caso volessi la versione della **tortilla con la cipolla**, aggiungila ora tagliata sottile (meglio a listarelle che a cubetti: rende la tortilla più soffice e gustosa senza prendere troppo protagonismo).

Versa il tutto nella padella unta di olio a fuoco moderato e attendi che cuocia la parte inferiore. Quando sotto sarà pronta, cioè quando vedrai la parte inferiore compatta, togli la padella dal fuoco ed appoggiaci sopra un coperchio oppure un piatto dal diametro superiore a quello della padella. Uno, due tre e...oplà! Devi **girare con un colpo deciso** la padella e rovesciare la tortilla sul piatto. Fai attenzione: se non sei determinato la tortilla si squaglia sui lati e finisce a terra.

Rimetti la padella al fuoco e versa la tortilla dalla parte che manca da cuocere. Una volta compatta anche questa, la **tortilla spagnola** è pronta.

Que aproveche (buon appetito).