

Ogni riferimento a nomi inventati realmente esistenti è da ritenersi assolutamente casuale :P

ingredienti
450 g di farina
200 ml di latte
1 cucchiaino di sale
mezzo panetto di lievito fresco

1/2 cipolla
2 patate medie
olio d'oliva

procedimento
Prendiamo la farina, il latte, il sale, il lievito e un filo d'olio d'oliva.

Impastiamo e lasciamo a lievitare in uno strofinaccio di cotone pulito per circa 40 minuti/1 ora.

Mentre l'impasto lievita, voi affettate mezza cipolla e anche qualche patata.

Fate un soffritto con la cipolla, e poi buttate anche le patate tagliate a fettine sottili sottili. Spadellate. Aggiungete un po' d'acqua ogni volta che si asciuga il contenuto della padella fino alla cottura delle patate e lasciate intiepidire a temperatura ambiente.

Quando l'impasto sarà pronto e lievitato, dividetelo in 6 parti uguali e spianatele, cercando di ottenere una forma quasi ovale. Al centro di questa forma mettete delle porzioni di condimento della padella, e poi richiudetela quasi a formare una mezzaluna.
Infornate per circa 30 minuti.
Sfornate e lasciate riposare per almeno 1 ora prima di servire (le patate mantengono la temperatura per moooolto tempo, quindi attenzioni alle ustioni!)

Buon appetito!

