

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate alla pecurieddu scappatu

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 2 cipolle
- prezzemolo
- foglie d' alloro
- pan grattato
- pecorino grattugiato
- pepe
- 1/2 bicchiere di acqua o vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le patate a fette, lavarle e salarle. Sistemarle in un tegame da forno con un pò di cipolla tagliata a fettine molto sottili, del prezzemolo, i pomodorini, il rosmarino e qualche foglia d' alloro.

Sistemare le patate e cospargerle con abbondante pan grattato, pecorino grattugiato, un filo d' olio oliva, pepe e 1/2 bicchiere d' acqua o vino bianco.

Mettere il tutto in forno a 180-200°.