

ZUPPE E MINESTRE

Patate con ricotta e pomodori

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Patate di montagna
cipolle
pomodori ben maturi
ricotta secca

PREPARAZIONE

- 1 Nell'acqua leggermente salata, cuocere le patate tagliate a dadi e le cipolle tagliate grossolanamente. A parte far bollire i pomodori grossi e ben maturi. Scolare le patate e le cipolle, condirle con i pomodori schiacciati e cospargerle con la ricotta grattugiata.

NOTE

Nome originale della ricetta: Patata fratta' cun arrecottu Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro