

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate raganate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 6 cipolle medie
- 8 patate
- sale
- olio
- 30 g di pecorino grattugiato
- pepe
- 60 g di mollica di pane
- 500 g di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di origano.

PREPARAZIONE

- 1 Pelare e affettare le patate, i pomodori e le cipolle; disporre le patate a strati in una pirofila unta d'olio alternandole alle cipolle e ai pomodori: salare, pepare e irrorare con un filo d'olio ogni strato.

Cospargere infine la superficie con il pecorino, la mollica e spolverizzare con l'origano.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti.