

PRIMI PIATTI

# Tiella di patate

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

4 patate  
3 cipolle  
400 g di pasta corta  
500 g di polpa di pomodoro a pezzettini  
sale  
poco origano  
qualche fiocchetto di strutto.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare a fette sottili le patate pulite e le cipolle.

In una teglia fare uno strato di cipolle.



**2** Coprite con uno strato di patate.



**3** Aggiustare di sale e origano.



4 Fate uno strato di pasta cruda.



5 Aggiungete i pomodori a pezzetti.



6 Ancora sale e origano.



7 Concludete con altre patate e ricoprire con fiocchi di strutto.



8 Aggingete poca acqua, coprite e mettete sul fuoco.



9 Dopo circa 10 minuti mescolare il tutto, aggiungete ancora acqua se necessario e continuare la cottura sempre con il coperchio.



**10** Di tanto in tanto controllare la cottura e se necessario aggiungere un po' acqua e girare.

E' pronta circa 25/30 minuti dall'inizio della cottura.

A fuoco spento si può far riposare qualche minuto coperta prima di servire.

