

TORTE SALATE

# Tortiera di patate e cipolle

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

800 g patate  
300 g cipolle affettate finemente  
500 g pomodori maturi  
5 cucchiaini olio d'oliva  
4 cucchiaini formaggio pecorino grattugiato  
1 pizzico origano  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1** Affettare sottilmente le patate, pelare i pomodori, privarli dei semi e affettarli. Mescolare insieme pomodori, patate, cipolle, pecorino, olio, origano, poco sale e un bicchiere di acqua fredda. Ungere una pirofila rotonda, versarvi il composto, livellarlo e passare in forno già caldo a 180° per circa 1 ora. Servire calda nel recipiente di cottura.