

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.