

SECONDI PIATTI

Parmigiana di patate in padella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI PER LA COTTURA DELLE PATATE



La **parmigiana di patate in padella** è una variante **deliziosa e creativa** della [classica parmigiana di melanzane](#), perfetta per chi ama i **piatti ricchi di sapore**.

La **parmigiana di patate in padella** è una **ricetta cremosa e sfiziosa**, oltre ad essere un **vero e proprio jolly**, infatti le patate cotte in questo modo, così come nella versione della [parmigiana di patate al forno](#), possono essere servite come **piatto unico** ad ogni occasione, ottime per pranzo e cena, servite calde con tanta mozzarella filante. **Preparando in anticipo le patate lessate, puoi cucinare un'ottimo piatto sostanzioso in nemmeno mezz'ora!**

Cominciamo a cucinare?

INGREDIENTI PER FARE LA PARMIGIANA DI PATATE IN PADELLA

PATATE 800 gr

SALSA DI POMODORO 200 gr

SCAMORZA 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

FOGLIE DI BASILICO

ORIGANO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI FA LA PARMIGIANA DI PATATE IN PADELLA

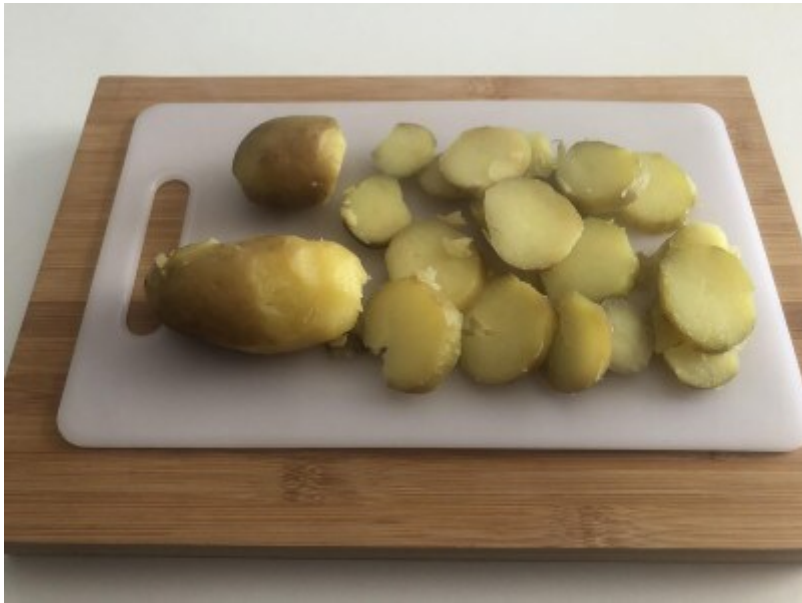
- 1 Lava accuratamente le patate, sistemale in una pentola capiente e ricoprile con abbondante acqua. Porta l'acqua a bollore, aggiungi una presa di sale e continua la cottura per circa 30 minuti.





2 Quando le patate saranno cotte, togliete dall'acqua, sbucciate e infine tagliate a fette non

troppo sottili.



3 Taglia a fettine sottili anche la scamorza.



- 4 Versa un filo d'olio in una padella antiaderente e sistema le patate sul fondo, fino a ricoprirlo.



- 5 Ricopri le patate con la salsa di pomodoro, condisci con il sale e l'origano, poi aggiungi il parmigiano, alcune foglie di basilico e la scamorza tagliata a fettine.





6 Ripeti tutti i passaggi facendo un secondo strato di patate seguito dai restanti ingredienti.





7 Termina con il parmigiano grattugiato, metti il coperchio e cuoci la parmigiana a fiamma

dolce per circa 30 minuti.





COME CONSERVARE LA PARMIGIANA DI PATATE IN PADELLA

Se ti avanza della parmigiana di patate in padella, mettila in un contenitore a chiusura ermetica e riponila in frigorifero per non più di 48 ore, quando la vorrai consumare non dovrai far altro che estrarla e riscaldarla pochi secondi in forno a microonde o per qualche minuto in un padella, chiaramente in questo caso devi toglierla dal contenitore.

SE TI È PIACIUTA LA PARMIGIANA DI PATATE IN PADELLA, PROVA

ANCHE QUESTE RICETTE:

[Patate al forno](#)

[Sformato di patate](#)

[Patate duchessa](#)

[Torta di patate filante](#)

[Patate ripiene](#)