

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate e cipolle in teglia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PATATE 3

CIPOLLA DORATA 1

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ROSMARINO 1 rametto

BURRO

Patate e cipolle in teglia un contorno semplice, da preparare in poco tempo. Ottimo per accompagnare sia secondi piatti a base di carne che di pesce.

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le patate e cipolle in teglia, pelate bene le patate. Con l'aiuto di una mandolina o al coltello, come preferite, tagliate le patate a fettine.

Raccoglietele in una scodella e mettetele da parte.



2 A questo punto occupatevi della cipolla. Sbucciatela e tagliatela a fettine abbastanza sottili e raccoglietela come per le patate in un'altra scodella.



- 3** Dopo avere tagliato sia le patate che la cipolla, preparate a questo punto il condimento: prendete un rametto di rosmarino e tagliatelo finemente.



- 4** Raccogliete il trito di rosmarino in una scodellina e insaporitelo con un pizzico di sale e una macinata di pepe.





- 5** Dopo avere preparato anche il condimento, prendete una teglia e ungetela con un filo d'olio extravergine d'oliva. A questo punto formate all'interno della teglia un primo strato di fette di patate. Condite le patate con il trito di rosmarino e proseguite con uno strato cipolla a fette e trito. Procedete nella stessa maniera, concludendo l'ultimo strato con le patate. Passate sopra l'ultimo strato di patate un filo d'olio extravergine d'oliva, trasferite e cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 45 minuti.





- 6 Trascorso il tempo indicato, controllate la cottura delle patate. Sfornatele cospargetele con dei fiocchetti di burro e infornatele nuovamente, posizionando il forno in modalità grill a 200°C per circa 5 minuti.



- 7 Trascorso questo tempo sfornate, lasciate leggermente intipidire e servite.

