

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate in tortiera

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

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



Se siete indecisi sul contorno da fare ecco, le **patate in tortiera** sono proprio una bella idea! Comporre la terrina è molto semplice, e vi basteranno pochi ingredienti per fare un piatto, che può essere considerato anche come unico, davvero squisito! Se poi amate le patate, provate anche abbinandole ai [peperoni](#), un must da non perdere!

INGREDIENTI

PATATE 1,5 kg

CIPOLLE 350 gr

ORIGANO ESSICCATO 2 pizzichi

SALE

PEPE NERO

POMODORO PELATO 750 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette alte circa mezzo centimetro. Affettate sottilmente le cipolle e i pomodori.



- 2 In una teglia unta d'olio disponete a strati le patate, la cipolla e il pomodoro.





3 Condite ogni strato con sale, pepe, origano, e olio abbondante.

Aggiungete un bicchiere d'acqua e cuocete in forno già caldo e a 180°C per il tempo necessario alla cottura delle patate e finchè si formi una crosticina.

