

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Teglia di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg patate
500 g pomodori maturi
2 cipolle piccole
olio d'oliva
origano
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate a metà cottura. Intanto affettate le cipolle e fatele appassire in circa mezzo bicchiere di olio, badando di non farle colorire. pelate i pomodori, privateli dei semi, poi tritateli finemente e uniteli al soffritto.

Salate, patate e cuocete il sugo per una decina di minuti.

In una teglia fate uno strato di patate, condite con qualche cucchiaino di salsa di pomodoro

poi proseguite con un altro strato di fette di patate e con altro sugo.

Alla fine cospargete con abbondante origano. Irrorate con un filo d'olio quindi passate la teglia in forno a 180° per circa 15 minuti. Servite la preparazione calda come contorno a carni o pesci arrosto.