

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Teglietta di patate e cipolle

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Teglietta di patate e cipolle

INGREDIENTI

- PATATE 400 gr
- CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 400 gr
- SALE
- PEPE
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
- ROSMARINO 2 rametti
- BURRO 30 gr
- SCAMORZA AFFUMICATA a fette - 70 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la teglietta di patate e cipolle, per prima cosa, pelate le patate e tagliatele a fette di circa 1/2 cm ciascuna. Tagliate a rondelle a questo punto, anche le cipolle più o meno delle stesse dimensioni.

- 2 Disponete le fette di patate e le rondelle di cipolle alternate, all'interno di una teglia da forno, che avrete unto leggermente con dell'olio.
- 3 Condite il tutto con qualche ago di rosmarino, insaporite con un pizzico di sale e pepe, aggiungete qualche fiocco di burro e, un filo d'olio extravergine d'oliva.
- 4 Coprite la teglia con della carta forno e trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo indicato scoprite, alzate la temperatura del forno a 220°C e lasciate gratinare.
- 5 Raggiunta la gratinatura, rimuovete la teglia dal forno e cospargete immediatamente il tutto con le fette di scamorza affumicata, divise in strisce. Lasciate sciogliere e servite.