



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Patate raganate



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

15 minuti preparazione, 50 cottura Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 8 patate
- 500g di pomodori maturi
- 6 cipolle
- 30g di pecorino grattugiato
- 60g di mollica di pane
- 1 cucchiaio di origano
- olio
- sale
- pepe

Preparazione Patate raganate

Passo 1.

Dopo averli pelati e affettati, disponete, a strati alternati, le patate, i pomodori e le cipolle in una pirofila unta d'olio.

Passo 2.

Aggiungete, su ogni strato, un pizzico di sale e pepe e un filo d'olio.

Passo 3.

Cospargete la superficie con il pecorino, la mollica di pane e una spruzzata di origano.

Passo 4.

Il tempo di cottura è di circa 50 minuti, in un forno già caldo a 180°.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)