

PATATE AL FORNO ALLA LUCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate sbucciate tagliate a fette
- 400 g di pomodori pelati tagliati a fette
- 400 g di cipolle tagliate ad anelli
- olio d'oliva
- pangrattato
- formaggio pecorino grattugiato
- origano in polvere
- sale

Ungere 1 pirofila con poco olio e disporvi le verdure a strati alterni, spolverizzando leggermente di sale e pecorino ogni strato.

Terminare con 1 strato di pomodori e distribuirvi sopra il pangrattato e l'origano.

Versare su tutta la superficie l'olio e mettere in forno già caldo a 160 gradi per 1 ora.