

PASTA E PATATE 'A RA TIEDDRA'

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate,
- 400 g di pasta tipo pasta corta grande,
- 500 g di pomodori freschi,
- 2 cipolle,
- pangrattato,
- 1 pizzico di origano,
- peperoncino tagliuzzato,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 spruzzata di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

In un tegame a bordi alti, possibilmente di rame stagnato ('a tieddra), sistemate a strati, dopo averlo unto di olio, la pasta cruda, le patate affettate in dischi sottili, le cipolle anch' esse finemente affettate, i pomodori e il sedano tagliuzzati, una spolverata di formaggio, un pizzico di origano, peperoncino e sale, una spruzzata d'olio.

Continuate a formare gli strati, spolverando di pangrattato la superficie, dopo l'ultima abbondante spruzzata di olio. Cuocete in forno con il tegame coperto.

E' un piatto dell'antiquariato Cosentino e originariamente andava collo nel forno di campagna con carbonelle roventi sistemate sul coperchio di stagno.

Nelle campagne del Cosentino c'è ancora chi esegue questa antica tipica cottura.