

PATATE E CIPOLLE 1

Ingredienti per 4 persone:

- patate
- cipolle
- pomodori
- formaggio pecorino grattugiato
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Prendete un tegame da forno, ricopritene il fondo con le patate tagliate a fette spesse meno di 1 cm.

Coprite le patate con delle fette di cipolla bianca.

Spolverizzate tutto con un mix di pangrattato e pecorino grattugiato, regolatevi con il sale senza esagerare.

Coprite tutto con i pomodori rossi tagliati a metà con la pelle rivolta verso l'alto.

Condite con abbondante olio.

Versate nel tegame tanta acqua senza coprire lo strato di cipolle, ma solo le patate.

Mettete in forno ben caldo: quando l'acqua si sarà asciugata, il piatto sarà pronto.