
PATATE E CIPOLLE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- patate affettate
- cipolle bianche
- pangrattato
- formaggio pecorino
- sale
- pomodori rossi
- olio d'oliva extra-vergine

In un bel tegame da forno, disponete uno strato così composto: patate affettate alte non più di un dito, cipolle bianche idem come le patate, pangrattato, pecorino in buona quantità.

Sale a seconda di quanto è salato il pecorino, tenete conto che le cipolle bianche sono dolci.

Coprite con pomodori rossi appesi tagliati a metà con la pelle verso l'alto.

Condite bene con dell'olio extra-vergine, magari non raffinato, per stare sul rustico.

Aggiungete adagio dell'acqua sino a coprire lo strato di patate superiore, l'ultimo strato di cipolle non deve rimanere sott'acqua.

Infornare ed attendere che l'acqua si sia consumata quasi completamente.

Lasciare raffreddare un poco.

Penso che la temperatura del forno non debba essere eccessiva, anzi la cottura ideale è lenta.