

PATATE RAGANATE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate da 100 g di ognuna
- 6 cipolle medie
- 500 g di pomodori ramati maturi
- 60 g di mollica di pane raffermo
- 30 g di formaggio pecorino grattugiato
- 1/2 cucchiaino origano essiccato
- olio d'oliva
- sale

Pelare e affettare le patate, i pomodori e le cipolle.

Disporre le patate a strati in 1 pirofila unta d'olio alternandole alle cipolle e ai pomodori; salare e irrorare con un filo d'olio ogni strato.

Cospargere infine in superficie il pecorino, la mollica e spolverizzare con l'origano.

Cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa 50 minuti.