

PATATE SANTAROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 500 g di passato di pomodoro
- 50 cl panna liquida
- maggiorana
- rosmarino
- sale
- pepe
- poco burro
- formaggio parmigiano grattugiato

Fate cuocere le patate in acqua salata.

Nel frattempo in una terrinetta incorporate la panna al pomodoro; salate, pepate ed aggiungete il trito di odori.

Sbattete leggermente con la frusta sino ad ottenere una crema fluida e rosata.

Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle di circa un centimetro di spessore; disponetele leggermente sovrapposte in una pirofila imburrata, versatevi sopra la salsa, cospargetele di parmigiano e burro a tocchetti e ponete in forno per circa 15 minuti.