PATATONZOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 2 carote
- 1 costa sedano
- 200 g di passato di pomodoro
- noce moscata
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a piccoli pezzi insieme alle carote ed al sedano.

Fate rosolare il tutto in una pirofila adatta sia al fuoco che al forno (se esiste...), quindi salate, pepate e grattugiate un po' di noce moscata, dopo di che aggiungete qualche foglia di salvia (un centinaio...) e il rosmarino.

Versate il passato di pomodoro, girate l'intruglio e sbattetelo nel forno caldo.

Quindi come sempre dovete cuocerlo, in questo caso per una oretta a 200 gradi.