
TORTA DI PATATE E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 patate di media grossezza,
- 4 cipolle rosse,
- 50 g di olive verdi,
- 50 g di olive nere (snocciolate),
- 6 spicchi d'aglio,
- rosmarino tritato,
- olio extravergine d'oliva,
- sale.

Sbucciare le cipolle, lavarle, asciugarle ed affettarle sottilmente ad anelli.

Pelare le patate, lavarle, asciugarle e tagliarle a rondelle sottili.

Sbucciare gli spicchi d'aglio e tritarli.

Sminuzzare grossolanamente le olive snocciolate.

Ungere con poco olio una teglia dai bordi alti, disporre uno strato di patate, ricoprire con le cipolle e distribuire l'aglio preparato.

Cospargere con le olive ed il rosmarino tritato.

Regolare di sale e condire con un filo d'olio.

Passare in forno caldo (200°C) per circa 30 minuti.

Servire caldo o tiepido.