

Tortino di patate

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Oggi vi proponiamo un contorno a base di patate, che assieme alle cipolle e alla fontina risulterà un piatto davvero succulento. Buon lavoro!

INGREDIENTI:

- 800 gr di patate gialle
- 2 cipolle rosse
- 1 dl di panna liquida
- 200 gr di fontina
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Una manciata di origano
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Sbucciate le patate e tagliatele a fette con spessore di $\frac{1}{2}$ cm. Cuocetele per soli 5 minuti in acqua bollente non salata. Scolatele.
2. Ungete una pirofila con dell'olio. Disponete uno strato di patate, quindi proseguite con un po' di origano, cipolle affettate, sale, pepe, fontina grattugiata o a pezzettini.
3. Ripetete la sequenza per il secondo strato.
4. Terminate con uno strato di patate, il sale e bagnate il tutto con la panna.
5. Ponete in forno già caldo a 180° e cuocete per 30 minuti. [MORE]

