
PASTICCIO DI PATATE E CIPOLLE

Ingredienti per 6 persone:

- 900 g di patate
- 500 g di cipolle
- rosmarino
- burro
- 1 filo olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciate le patate e tagliatele a dischetti, pelate le cipolle e affettatele a rondelle.

Imburrate una pirofila, fate un primo strato di patate, salate, pepate, aggiungete un po' di rosmarino tritato e un filo d'olio.

Fate un secondo strato di cipolle, salate, pepate, unite il rosmarino e un po' d'olio.

Continuate così a strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con le patate.

Coprite la pirofila con un foglio d'alluminio e cuocete in forno per un'ora.

Togliete la carta d'alluminio e continuate la cottura per altri 20 minuti in modo da far dorare le patate.