

# PATATE ALLA LUCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate tagliate a fette
- 400 g di pomodori pelati a fette
- 400 g di cipolle ad anelli
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 1 cucchiaio pangrattato
- 1 pizzico origano
- sale
- 3 cucchiaini formaggio pecorino grattugiato

Disporre le verdure, a strati alternati, in una pirofila unta di olio d'oliva, spolverizzando di sale e pecorino ogni strato. Terminare con uno strato di pomodori, spolverizzare di pangrattato e di origano. Versare su tutta la superficie l'olio e mettere in forno già caldo (160°) per circa 1 ora. Servire caldo.