

TORTIERA DI PATATE E CIPOLLE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di patate
- 300 g di cipolle affettate finemente
- 500 g di pomodori maturi
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- 4 cucchiaini formaggio pecorino grattugiato
- 1 pizzico origano
- sale

Affettare sottilmente le patate, pelare i pomodori, privarli dei semi e affettarli.

Mescolare insieme pomodori, patate, cipolle, pecorino, olio, origano, poco sale e un bicchiere di acqua fredda.

Ungere una pirofila rotonda, versarvi il composto, livellarlo e passare in forno già caldo a 180° per circa 1 ora.

Servire calda nel recipiente di cottura.