



Pasticcio di patate al forno con pomodori secchi - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

Contorni caldi - mozzarella - pan grattato - vegetariano

Preparazione e cottura: 1 ora e 25 minuti

6 persone

320 kcal/porzione

Ingredienti:

- 1,2 Kg di patate a pasta gialla;
- una foglia di alloro;
- un rametto di rosmarino;
- 100 g di pomodori secchi;
- uno spicchio d'aglio;
- 150 g di mozzarella;
- pangrattato;
- origano;
- olio extravergine d'oliva;
- sale.

Lavate le patate, sbucciatele, sciacquatele, asciugatele, tagliatele a pezzetti e mettetele in una teglia foderata con un foglio di carta da forno.

Unite il rametto di rosmarino, la foglia di alloro e una manciata di sale, conditele con olio abbondante e cuocetele in forno a 190° per circa mezz'ora, avendo cura di girarle di tanto in tanto con una paletta.

Tritate i pomodori secchi grossolanamente con la mezzaluna o un coltello pesante e tuffateli in un pentolino pieno d'acqua bollente.

Scolateli dopo un paio di minuti, sgocciolateli bene e fateli asciugare su carta assorbente (io ho usato quelli sott'olio... e ho evitato tutto questo lavoro!).

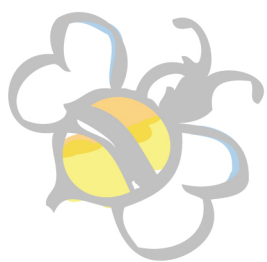
Unite i pomodori secchi alle patate, aggiungete anche un pizzico di origano e l'aglio a fettine e mescolate bene.

Trasferite le patate in una pirofila unta d'olio e cosparsa con pangrattato, alternandole con strati di mozzarella tritata (nota: se la mozzarella è molto asciutta, fatela sgocciolare bene in un colino, altrimenti bagna troppo le patate e le rende meno croccanti).

Infornate il pasticcio a 200° per 15 minuti o finché diventa ben gratinato.

Può essere anche un ricco secondo piatto vegetariano; in tal caso abbonderei con la mozzarella!





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it