

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Patate arraganate

Strawberry · Friday, March 28th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 1kg patate
- 1 spicchio di aglio
- una cipolla
- 2 cucchiaini di olio extravergine
- un mazzetto di origano fresco
- un mazzetto di prezzemolo
- sale pepe

Preparazione:

Pelate e lavate le patate, tagliatele a fette di 3-4 mm. Sbucciate la cipolla e l'aglio e tritateli insieme. Spennellate una pirofila con l'olio, fate uno strato di patate sovrapponendole leggermente, cospargete con una parte di cipolla e aglio tritati, origano, il prezzemolo tritato, sale e pepe, fate un'altro strato di patate e ripetete l'operazione, versate sulle patate un dl di acqua, coprite la pirofila con un foglio di alluminio e mettete in forno caldo a 180° per 40 minuti, servite caldi

This entry was posted on Friday, March 28th, 2014 at 7:06 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.