



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000866

Registrata in data 30 Nov 2016 alle ore 11:18

da BIAGIO VANACORE

Tortiera di patate e maccheroni

Era in vacanza d' estate a casa dei miei futuri suoceri ad Ascea quando ho avuto la fortuna di incontrare sulla mia strada questo piatto, e confesso che fra noi fu amore a prima vista. Un primo che è da considerarsi sicuramente un piatto unico, da gustare in tutte le stagioni, una versione strong del classico pasta e patate cui siamo abituati. Da allora molte cose sono cambiate nella mia vita, così come qualche piccolo accorgimento al piatto originario che sono certo piacerà anche a voi.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 6 persone

1,2 kg. di patate
400 g di mezzi pennoni di Gragnano alla trafilatura di bronzo
350 g di cipolle di Tropea
origano q.b.
sale q.b.
n.2 barattoli da 1/2 kg. di pomodori pelati
olio extra vergine di oliva DOP del Cilento
prezzemolo.

Preparazione

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a fette.

Affettare sottilmente cipolle e pomodori.

In una pentola alta, unta di olio, disporre a strati le patate, le cipolle, il pomodoro e la pasta cruda, ricordandosi di condire ogni strato con sale origano ed olio abbondante (il segreto sta nell' abbondare con il condimento), una volta completati gli strati aggiungere un bicchiere di acqua.

A questo punto coprire la pentola con un coperchio, e lasciar cuocere il tutto a fuoco lento, per il tempo necessario alla cottura delle patate, rimettendo di tanto in tanto.

Raggiunto il punto di cottura desiderato, spegnere il fuoco e lasciare riposare il tutto nella pentola per qualche minuto.

Servire in tavola con l' aggiunta di prezzemolo fresco tritato sottilmente.

Vino consigliato

E' un piatto prevalentemente estivo anche se si può mangiare tutto l' anno, considerato il tipo di ingredienti e il meccanismo di realizzazione non ho dubbi sul consigliare a scelta uno di questi

2 vini rossi: Gragnano o Lettere da servire freddi