

Torta di patate al forno croccanti



INGREDIENTI

- 1 e 1/2 kg di patate
- 2 cipolle piccole
- rosmarino fresco
- sale qb
- pepe qb
- olio extravergine di oliva





1

Spazzolate, lavate ed asciugate le patate. Tagliate le cipolle con l'aiuto di una mandolina. Sbucciare le patate e tagliatele con la mandolina, sistematico in una ciotola, aggiungete sale e pepe.





2

In una teglia tonda irrorata di olio, sistemate le patate a fettine alternandole con le cipolle tagliate. Aggiungete sale, pepe, olio extravergine di oliva e il rosmarino fresco tritato. Informate a 180° per circa 90 minuti.