
Tortini di patate e cipolle al profumo di origano

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Piccole idee profumate e saporite da gustare sia come antipasto sia come contorno. Da servire in monoporzioni o in alternativa in una pirofila circolare di 24 cm di diametro

per circa 6 persone › 600 g di patate › 2 cipolle › 300 g di pomodori › 3 uova › 80 g di parmigiano reggiano › olio extravergine d'oliva › origano fresco o essiccato › pangrattato › q.b. di sale e pepe nero Pelare le patate, lavarle e grattugiarle a strisce sottili. Tritare finemente le cipolle. Mondare e lavare i pomodori, quindi privarli dei semi e tagliarli a dadini di circa un centimetro. In una ciotola rompere le uova, versarvi patate, cipolle, parmigiano grattugiato e pomodori, unirvi abbondante origano e regolare di sale e di pepe nero. Oliare i pirottini in porcellana e spolverare con del pangrattato, disporvi il composto ben disteso e livellato, quindi spolverare nuovamente di pangrattato. Cuocere nel forno preriscaldato alla temperatura di 190°C, per circa 15-20 minuti, fino a quando la superficie dei tortini diventerà lievemente dorata. Sformare i tortini nei piatti dei commensali, oppure servire direttamente dentro i pirottini di porcellana.