

Patate vastase

Ingredienti per 5 persone

Patate	1 Kg.
Origano	q.b.
Olio di olivo	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Procedimento:

Sbucciate 1 kg. di **patate**, tagliarle a tocchetti e metterle in una teglia oliata. Aggiungere 2 **cipolle** a fettine, **origano**, **sale**, **pepe** e **olio d'oliva**. Mettetele in forno per circa 45 minuti, controllate che le patate son ben cotte.

Sfornarle e aggiungere 3 **mozzarelle** a pezzi, 300 gr. di **pomodorini pachino** tagliati a metà. Rimettete in forno, fino a completo scioglimento della mozzarella.

Servire subito. ROMA