



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PASTA E PATATE NELLA TEGLIA (ARA TIEDDRA)

[storiegolose.blogspot.it](http://storiegolose.blogspot.it)



### Ingredienti per 2-3 persone:

200 g di mezze penne rigate

300 ml di passata di pomodoro cotta con un po' di cipolla, olio, sale e basilico

2-3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

1 spicchio d'aglio

2 patate tagliate sottili con una mandolina

1 fetta di pane ammollata e strizzata

pepe nero e sale

2 cucchiaini di Olio evo Dante

origano

### Preparazione:

Usare una pirofila adatta per il forno ed il fornello (no in vetro) e adagiarvi sul fondo un paio di mestoli di sugo, metà pasta (a crudo), coprire con le patate, origano, sale, parmigiano, l'aglio, qualche mestolo di sugo, altra pasta, patate, formaggio, origano e sale, sopra coprire col sugo. Ricoprire d'acqua (fino a quando coprirà le pasta) e porre sul fornello per 15' a fiamma moderata, senza mescolare e coprendo con un coperchio. Dopo la cottura sul fuoco bisogna coprire col pane strizzato e mischiato al formaggio e al pepe. Scaldare i 2 cucchiaini d'olio e versarli sul pane, a questo punto non resta che infornare a 200° per 20-25', formerà una crosticina croccante, sia sopra che sotto.

**DANTE**



**oio**

**vero**