

PRIMI PIATTI

Pasta e patate 'a ra tieddra'

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Patate	400 g
Pasta tipo pasta corta grande	400 g
Pomodori freschi	500 g
Cipolle	2
Pangrattato	
Origano	1 pizzico
Peperoncino tagliuzzato	
Formaggio pecorino grattugiato	70 g
Olio d'oliva extra-vergine	1 spruzzata
Sale	

■ Preparazione

- 1 In un tegame a bordi alti, possibilmente di rame stagnato ('a tieddra), sistemate a strati, dopo averlo unto di olio, la pasta cruda, le patate affettate in dischi sottili, le cipolle anch'esse finemente affettate, i pomodori e il sedano tagliuzzati, una spolverata di formaggio, un pizzico di origano, peperoncino e sale, una spruzzata d'olio.
- 2 Continuate a formare gli strati, spolverando di pangrattato la superficie, dopo l'ultima abbondante spruzzata di olio. Cuocete in forno con il tegame coperto.
- 3 E' un piatto dell'antiquariato Cosentino e originariamente andava collo nel forno di campagna con carbonelle roventi sistemate sul coperchio di stagno.
- 4 Nelle campagne del Cosentino c'è ancora chi esegue questa antica tipica cottura.