



Un piatto di **patate e cipolle gratinate al formaggio** sarà un ottimo contorno per accompagnare sia piatti a base di carne che di pesce. Si tratta di un contorno ricco di sapore, sfizioso e dalle tante consistenze che saprà conquistare tutti i vostri ospiti.

Gli ingredienti utilizzati sono pochi, semplici e poveri, il che rende questo piatto anche economico ed alla portata davvero di tutti.

La sua facile esecuzione, inoltre, rende questo piatto perfetto anche per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli o per chi non è molto esperto in cucina.

Vediamo, quindi, insieme come preparare un piatto di *patate e cipolle gratinate al formaggio*.

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 4 cipolle
- 10 pomodorini
- q.b di pangrattato
- q.b di parmigiano reggiano
- 200 g di provola
- q.b. di olio extravergine d'oliva
- q.b di prezzemolo

Preparazione

Per iniziare la preparazione delle **patate e cipolle gratinate al formaggio** dovete partire dalle patate. Queste, infatti, andranno pelate, poi lavate accuratamente ed asciugate con un canovaccio o con un foglio di carta assorbente. Una volta lavate le patate andranno ridotte in fette di circa 1 cm di spessore. Fatto questo dedicatevi alle cipolle, che andranno private delle sfoglie esterne e ridotte in anelli o in fettine.

Dedicatevi quindi ai pomodorini, che dovranno essere lavati, privati del peduncolo e ridotti in quarti. Fatto questo dedicatevi al formaggio, che dovrà essere ridotto in fette o in tocchetti e potete passare alla composizione all'interno della pirofila o della taglia che userete per la cottura del vostro piatto.

Ungete il fondo della vostra pirofila o della teglia con dell'olio extravergine d'oliva. Aggiungete un primo strato di patate, cospargete con altro olio, aggiustate di sale e pepe ed aggiungete uno strato di cipolle. Aggiungete dei tocchetti di formaggio, del formaggio grattugiato e del pangrattato, qualche pomodorino e continuate con un altro strato di patate. Continuate in questo modo fino a quando avrete esaurito tutti gli ingredienti. Terminate l'ultimo strato con delle patate, qualche fetta di cipolla, del formaggio grattugiato e del pangrattato.

Le vostre patate e cipolle andranno quindi messe **in forno preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti**, a seconda dello spessore delle fette di patate che avrete realizzato. Per una perfetta gratinatura potete utilizzare la funzione grill negli ultimi 10 minuti di cottura così da rendere la superficie croccante ed ancora più invitante.

Le vostre patate e cipolle gratinate al formaggio andranno servite ben calde ai vostri ospiti subito dopo la cottura così da apprezzarne le tante consistenze. Aggiungete del prezzemolo tritato.