

## Patate vastase

### Ingredienti

- Patate 1 Kg
- Cipolla rossa 2
- Mozzarella
- Pomodorini pachino circa 300 gr.
- Origano
- Olio di olivo
- Sale
- Pepe

### 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.

**Buon appetito..!**