

# Patate pasticciate

## INGREDIENTI:

1 kg di patate,  
1 cipolla media,  
200 gr di mozzarella,  
150 gr di pancetta a cubetti,  
½ cucchiaino di paprika piccante,  
150 gr di pomodorini,  
1 pizzico di pepe,  
origano qb,  
sale qb,  
olio evo qb.

Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti insieme alla cipolla e alla pancetta e mettere tutto in una ciotola.

Condire con olio, sale, pepe, paprika e origano e mischiare bene e versare in una teglia da forno.

Infornare a 220° fino a cottura delle patate circa 20 minuti.

Nel frattempo tritare la mozzarella a cubetti e i pomodori a metà.

Togliere la teglia dal forno e spargerci sopra i pomodori e la mozzarella, rimettere in forno per 10-15 minuti.

Servire ben calde.

Un contorno sostanzioso ma perfette anche come piatto unico.