

Pitta di patate

Ingrédients

- 1.2 kg de pommes de terre
- 400 g de pulpe de tomates
- 200 g de pecorino ou à défaut parmesan
- 1 œuf
- 400 g d'oignons
- 50 g d'olives noires
- Quelques câpres
- Chapelure
- Sel
- Huile d'olive



Les étapes

- **Faire cuire les pommes de terre dans un récipient d'eau bouillante.**
- **Ôter la peau, les réduire grossièrement en purée puis déposer l'œuf, le fromage ainsi qu'une pincée de sel. Bien mélanger le tout.**
- **Déposer les oignons émincés finement dans 3 à 4 cuillères d'huile d'olive et laisser cuire à feu doux pendant 10mn environ. Ajouter la pulpe de tomates, une pincée de sel**
La pulpe de tomate est réalisable avec des tomates fraîches mondées et écrasées
- **Laisser cuire 15 mn environ, la sauce doit réduire, sans s'assécher complètement.**
- **Vers la fin de la cuisson déposer les câpres puis les olives dénoyautées et coupées en deux, mélanger.**
- **Verser un peu d'huile sur toute la surface de votre plat. Déposer une première couche de la préparation aux pommes de terre, puis la sauce tomate et enfin recouvrir du reste de pommes de terre. Recouvrir d'un peu d'huile puis de chapelure.**

Source <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1005603-pitta-di-patate-leccese>