

# Patate alla pizzaiola, una ricetta irresistibile

**Autore:** Redazione

**Data:** 20 Gennaio 2020



Le [patate](#) alla **pizzaiola** sono un delizioso [contorno](#), ricco di gusto. Prepararle è facile e hanno il pregio di poter essere cucinate con anticipo.

La ricetta che vi suggeriamo può essere arricchita sulla base del vostro gusto, aggiungendo [formaggi](#) a vostra scelta o anche del prosciutto cotto. Vediamo subito insieme come preparare le patate al forno alla pizzaiola.

## Ricetta Patate alla Pizzaiola

### Ingredienti

- 1 kg di patate
- 2/3 grossi pomodori maturi
- 1 cipolla
- origano

- olive
- olio extravergine d'oliva
- sale

## **Procedimento**

1. Affettate la cipolla e le patate.
2. Prendete una pirofila, ungetela con olio.
3. Create uno strato di patate, quindi aggiungete le cipolle e il pomodoro, che avrete spellato e tagliato a pezzetti.
4. Condite con sale, pepe, origano e olive. Potete anche aggiungere dei tocchetti di primosale.
5. Ripetete il procedimento per gli altri strati.
6. Cuocete nel forno a 250° per circa un'ora.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/patate-alla-pizzaiola-ricetta/>

Generato il 17/03/2026