

Ingredienti
3 patate medie
1 grossa cipolla
200 g di funghi champignon freschi
Pangrattato
Olio d'oliva

Preparazione
Sbollentiamo le patate (circa 10-15 minuti in acqua bollente e salata) con tutta la buccia. Poi scoliamole e lasciamole raffreddare a temperatura ambiente. Intanto sbucciamo la cipolla e tagliamola ad anelli, laviamo i funghi e tagliamoli a fettine e facciamoli sbollentare in poca acqua

salata per 10 minuti e poi scoliamoli (conservando il brodino che sarà ottimo per un sugo o per cuocere del riso). Poi peliamo le patate e tagliamole a grossi spicchi e passiamole insieme ai funghi e alla cipolla nel pangrattato (dopo avere unto il tutto con un po' di olio d'oliva).

Inforniamo in una teglia in metallo per circa 20-30 minuti, ricordandoci di girare il tutto a metà cottura, e appena le patate saranno dorate sforniamo.
Lasciamo intiepidire per qualche minuto e poi serviamo.
Ottime come piatto unico o come contorno.

Se dovesse rimanere qualche patata... conserviamola per la prossima ricetta.