



## Pommes de terre au four raganate

**Les pommes de terre *raganate*** sont une recette typique de la Basilicate, région du sud de l'Italie. Le mot *raganate* vient du dialecte de la région et il est utilisé pour les préparations à la fois gratinées au four et contenant de l'origan.

Ce gratin est un plat très ancien d'origine paysanne ; les paysans l'emportaient à la campagne emballé dans un chiffon, afin de garder la chaleur. La recette est très simple, à base de pommes de terre, de tomates et d'oignons. Découvrez-la...

*Pour 4 personnes*

800g de pommes de terre – 300 g oignons – 500 g de tomates  
huile d'olive vierge extra - pain rassis – origan – sel et poivre  
pecorino râpé

Commencez par éplucher les pommes de terre, les tomates et les oignons, et coupez-les en lamelles assez fines, de la même épaisseur. Une fois tous les ingrédients coupés, préchauffez le four à 160°C et commencez à les disposer dans un plat à four. Pour ce faire, huilez le fond du plat et disposez une couche de pommes de terre, une d'oignons et une de tomates. Ajoutez de l'origan, de la chapelure de pain rassis et un filet d'huile d'olive. Salez et Poivrez.

Continuez la disposition en couches des ingrédients et terminez votre plat avec une couche de pommes de terre, de l'origan et du pain rassis. Avant de mettre au four, saupoudrez d'une bonne dose de Pecorino râpé. Faites cuire au four pendant 50 à 60 minutes. Servez chaud.

Les pommes de terre *raganate* peuvent être consommées en tant que plat principal ou accompagner un plat de viande ou poisson.

