

# Ruota di patate in rosso al basilico bicolore

**Tempo di preparazione:** 55 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Basilico verde e basilico viola: q.b.
- Grana trentino: q.b.
- Olio extravergine del Garda: q.b.
- Patate bio della Val di Gresta (patate a pasta bianca): 600 gr
- Sale e pepe: q.b.

## Preparazione

Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili. In una pirofila oleata con olio extravergine, ponete un primo strato di patate, coprite con la **Pomì L+**, il grana a scaglie ed il basilico verde, sale e pepe.

Continuate a sovrapporre le patate tagliate alternando la passata di pomodoro il grana ed il basilico sino a terminare gli ingredienti, aggiungete il basilico viola e quello verde terminando con entrambi posti sull'ultimo strato di passata.

Un ultimo giro di olio extravergine d'oliva ed un'abbondante spolverata di grana di ottima qualità.

Informate in forno preriscaldato a 200 C° per circa 40 minuti.



## For this recipe we used:

Passata Classica 750 ml

