Pomì
O Così. O Pomì.

Pasticcio di patate e finocchi

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Finocchio: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pangrattato: 50 gr
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Patate medie: 3
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

Il **pasticcio di finocchi e patate** è una ricetta davvero deliziosa! Filante, saporito, gustoso e facilissimo da preparare, il pasticcio di patate e finocchi piace tantissimo a grandi e piccini, vi conquisterà al primo assaggio!

Il pasticcio di patate e finocchi è molto semplice da preparare, come prima cosa sbucciate le patate, tagliatele a piccoli pezzettini e mettetele all'interno di una pentola con dell'acqua fredda, portate ad ebollizione.
Non appena l'acqua comincerà a bollire, mettete in pentola anche il **finocchio tagliato e pezzettini** e lasciate cuocere per 5 minuti. Salate. Preriscaldate il forno a 180 gradi.
Scolate per bene le patate ed il finocchio e metteteli in una ciotola. Aggiungete la ***passata di pomodoro***, la scamorza, il pangrattato, il parmigiano grattugiato, l'olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale, pepe nero, origano e mescolate il tutto.
Mettete il pasticcio di finocchi e patate all'interno di una pirofila ed infornate, lasciate cuocere per 20-25 minuti.
Il pasticcio di patate e finocchi è pronto gustatelo ben caldo e filante, è troppo buono!

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr