

Patate raganate



PRESENTAZIONE

Le ricette con le patate hanno tante storie, tante provenienze diverse. In Lucania, è altamente caratteristica la ricetta delle patate raganate, questo contorno tipico della Lucania si tramanda da generazioni di famiglie.

La ricetta fa parte della tradizione contadina: queste patate venivano preparate dai contadini per poi essere portate in campagna, si cuocevano le patate in una teglia chiamata ruota che poi si avvolgeva con degli strofinacci per mantenere in caldo le patate.

Le patate raganate si preparano tagliando a fette [patate](#), cipolle e pomodori che poi vengono disposti a strati in una pirofila e poi cotti al forno con olio, pecorino, origano e pane raffermo conferendo così la tipica doratura croccante da cui prende il nome il piatto: "raganate" infatti significa gratinate in dialetto lucano ("raganate" o "arraganate") ed è usato anche per indicare cibi cotti con l'origano.

Le patate raganate sono un contorno semplice ma molto gustoso grazie alla presenza del pecorino grattugiato e dell'origano che insaporiscono la croccante panatura che ricopre le verdure. Gustate le patate raganate come da tradizione, accompagnandole con il tipico pane casereccio lucano e un buon bicchiere di vino Aglianico.

COME PREPARARE LE PATATE RAGANATE



Per preparare le patate raganate iniziate lavando e pelando i pomodori utilizzando l'apposito pela verdure seghettato **1** oppure uno spelucchino, tagliate poi i pomodori a fette spesse $\frac{1}{2}$ cm **2**. Ora sbucciate le cipolle e tagliate anche queste ad anelli dello spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm **3**.



Infine sbucciate e tagliate le patate a fette spesse sempre $\frac{1}{2}$ cm **4** avendo cura, man mano che ricavate le fette, di conservarle in una ciotola piena di acqua fredda per evitare che anneriscano **5**. Lasciatele poi sgocciolare in un colino **6**.



Sbriciolate in una ciotola la mollica di pane **7**. Ora prendete una pirofila ovale di ceramica di circa 21 cm per 30 cm con un fondo alto 7 cm, si raccomanda di non usare una pirofila di alluminio altrimenti si attaccheranno al fondo le verdure. Potete utilizzare qualsiasi tipo di pirofila anche più larga ma con un fondo più basso, in questo caso otterrete meno strati e dovrete ridurre i tempi di cottura. Oleate la pirofila scelta **8** e disponete uno strato di patate ravvicinate in modo concentrico (il peso totale delle patate utilizzate per uno strato è di 300 g).



Sopra le patate disponete le cipolle ad anelli (il peso totale di uno strato di cipolle è di 150 g) **10**. E sopra le cipolle sistemate i pomodori a fette (il peso totale dei pomodori utilizzati è di 200 g) **11**. Salate, pepate, versate un filo d'olio **12**



e coprite con 50 g di mollica di pane sbriciolata **13** proseguite a comporre gli strati, procedete come prima, mantenendo le stesse dosi indicate. Disponete le patate per prime **14**, le cipolle **15** e



infine i pomodori **16**. Salate, pepate, cospargete con un filo di olio e la mollica di pane **17**. Coprite in ultimo con uno strato di patate **18**. Salate, pepate,



cospargete con la mollica di pane **19**, il pecorino grattugiato **20**, l'origano **21**



e l'olio **22**. Cuocete in forno statico preriscaldato **23** a 180° per 60 minuti oppure in forno ventilato a 160° per 50 minuti, avendo cura di gratinate con il grill gli ultimi 5 minuti. Quando la superficie risulterà dorata e croccante sfornate **24** le vostre patate raganate, lasciatele intiepidire e portatele in tavola. Gustate le patate raganate accompagnandole con il tipico pane casereccio lucano.

Se siete tra coloro che non si accontentano mai, be'... le alici sott'olio fanno per voi! Per un trionfo di sapore, infilatele tra uno strato e l'altro: sentirete che meraviglia!