Patate con pomodorini e cipolla

Oggi propongo un contorno saporito che sfrutta le patate abbinandole alle cipolle e ai pomodorini. L'aggiunta di capperi, erba cipollina e, volendo, un pizzico di peperoncino rende il piatto gustoso e gradito in ogni stagione.

Dosi per quattro persone: mezzo kg di patate, 300 gr di pomodorini, 2 cipolle, olio, sale, pepe, erba cipollina, un cucchiaio di capperi sott'aceto.

Lessare le patate e sbucciarle, poi tagliarle a pezzettoni e disporle in una pirofila assieme ai pomodorini e alle cipolle tagliate a pezzi grossi. Salare, pepare, aggiungere olio e capperi e disporre in forno a 180° per 25 minuti oppure 15 a microonde a livello medio. Volendo si può aggiungere un pizzico di peperoncino per dare più tono al piatto.