

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Badata fritta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 badate
abbondante olio di semi
sale.

PREPARAZIONE



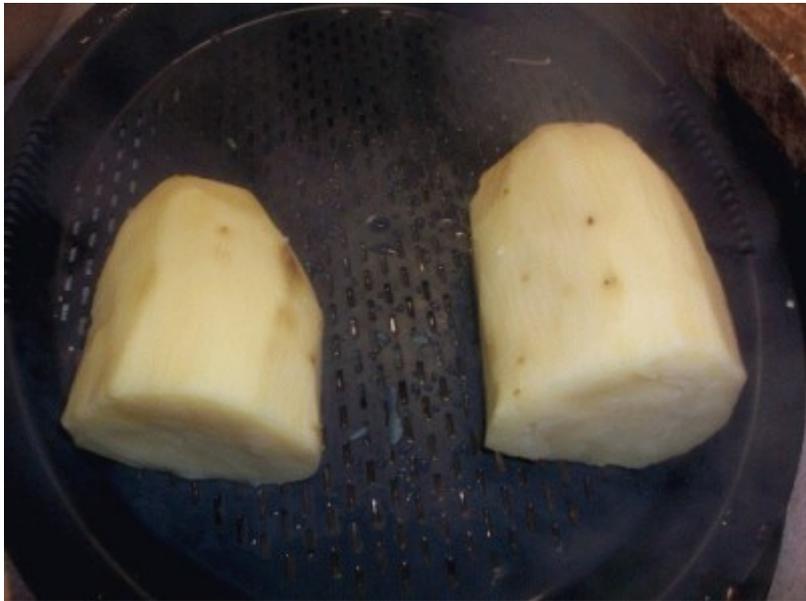
2 Pulite le badate e sbucciatele.



3 Tagliatele a metà e fatele lessare in una pentola con abbondante acqua salata.



4 Fatela raffreddare quindi tagliatela a spicchi.



5 Nel frattempo in una padella fate bollire l'olio, unite le patate e fatele friggere.



6 Quando sono dorate scolatele.



7 E salate.

