

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Bocconcini piccanti allo zafferano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

1 kg di patate  
4 cucchiai di prezzemolo congelato  
1 spicchio d'aglio intero  
1/2 cucchiaino di peperoncino  
4 bustine di zafferano  
3 cucchiai di olio d'oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi non molto grandi e immergerle in acqua fredda fino al momento dell'uso.

Mettere in una terrina il prezzemolo, l'aglio intero togliendolo a fine cottura, il peperoncino, le bustine di zafferano, un cucchiaio di sale e mescolare bene il tutto.

Scaldare l'olio in una padella, aggiungervi le patate scolate e asciugate e lasciarle insaporire a fuoco vivace, scoperte.

Abbassare un po' la fiamma, cospargerle con il condimento allo zafferano e mescolare.

Bagnare le patate con 2 mestoli di acqua calda e lasciarle cuocere con il coperchio finchè saranno tenere e l'acqua sarà completamente assorbita.



Ricetta per 4 persone.

NOTE