

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cime di rapa e patate

di: *ipertesa*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

300 g circa di cime di rapa
2 patate grosse
8 cucchiari di olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare e tagliare grossolanamente le cime di rapa.



2 Pulite le patate, sbucciatele e tagliatele a fiammifero.

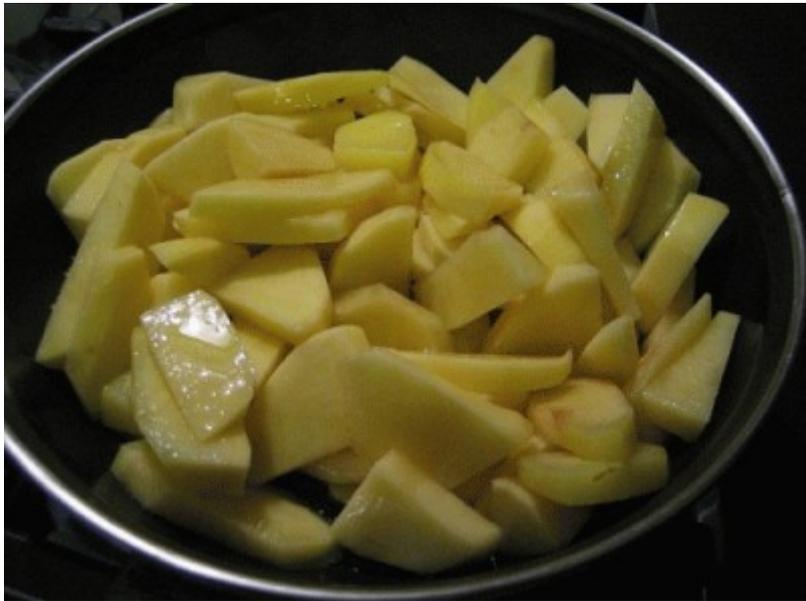


3 In una padella mettete 4 cucchiai di olio ed uno spicchio di aglio.

In una seconda padella mettete 4 cucchiai di olio.



4 Quando l'olio è caldo unite le patate.



5 Quando l'olio con l'aglio è caldo unite le cime di rapa ancora grondanti di acqua.



6 Quando le cime di rapa si appassiscono leggermente salate.



7 Ultimate la cottura.



8 Fate rosolare bene le patate e portatele a cottura quindi salatele.



9 Unite tutto in una padella e lasciate insaporire.

