

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di patate morbide

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 500gr di patate dolci
- ½ tazza d'olio
- 1 cipolla schiacciata
- un pizzico di sale
- ½ cucchiaino di zenzero
- 1 bicchiere d'acqua
- 1 pizzico di cumino
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso dolce
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e coriandolo
- succo di ½ limone
- la buccia conservata del limone tagliata in piccoli pezzi
- delle olive tagliate a pezzetti.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la cipolla con l'olio, il sale, lo zafferano e lo zenzero, aggiungere un bicchiere

d'acqua aggiungere le patate sbucciate e tagliate in pezzetti, coprire la casseruola, cuocere per 5 minuti.

Aggiungere il cumino, il peperoncino rosso, il prezzemolo, il coriandolo, il succo di limone, la buccia conservata del limone e le olive, far ridurre la salsa. Servire fresco.