

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Olive e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

PATATE 4

OLIVE NERE 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

Se stavate cercando un contorno facile e veloce che sia un'alternativa gustosa alla solita insalata la ricetta delle **olive e patate** è proprio quella che fa per voi! Semplici da fare vi verranno in maniera perfetta seguendo i nostri consigli. La ricetta è ideale anche per chi non ha molta dimestichezza in cucina ma comunque vuole provare a realizzare un piatto goloso che sia un buon accompagnamento sia per la carne che per il pesce. Provate questa ricetta proprio interessante a farci sapere se vi è piaciuta. Se poi siete più per le ricette classiche, non esitate a fare le nostre gustosissime patate [arrosto al forno](#): sempre a ruba vanno!

# PREPARAZIONE

**1** Per fare la ricetta delle olive e patate sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzi grossi.

Versate l'olio in una pentola, unitevi l'aglio e fatelo soffriggere leggermente.

Aggiungete le olive e rigiratele con un mestolo nell'olio per qualche minuto.



**2** Versate un bicchiere d'acqua nell'olio ed aggiungete le patate ed il prezzemolo.





- 3** Aggiustate di sale, pepate e fate cuocere, su fuoco lento, con la pentola coperta. A cottura quasi ultimata, se necessario, scoperchiate la pentola e fate restringere il sugo facendo evaporare l'acqua in eccesso.

## CONSIGLIO

**Sono buone sia calde che fredde?**

Sì vanno benissimo in entrambi i modi.

**Me ne è avanzata una porzione, posso conservarla?**

Sì puoi metterla in frigorifero per 24 ore all'interno di un contenitore per alimenti.