

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patata dolce all'aceto balsamico

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g patate dolci 100 g lardo aceto balsamico.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, tagliarle a rondelle e sbollentarle in acqua e sale. A parte rosolare il lardo tagliato a listarelle. Unire le patate, bagnare con aceto balsamico, salare e pepare.