

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate a spezzatino

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 kg di patate  
40 g di burro  
1 spicchio d'aglio  
brodo di carne  
prezzemolo  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tagliare le patate a tocchetti (alcuni pezzi devono essere più piccoli per far sì che si riducano in purea durante la cottura).



- 2 Rosolare le patate in 40 gr di burro e uno spicchio d'aglio sbucciato, portando a cottura con aggiunte successive di brodo di carne.



3 Quando i pezzi più grossi son morbidi e quelli più piccoli avranno creato un sughettino cremoso, aggiustare di sale e pepe e completare con abbondante prezzemolo tritato fine.



