

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.



