

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Patate al caramello

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 60 g di burro
- 800 g di patate novelle
- 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate in acqua salata per 10 minuti; scolatele e poi quando saranno fredde pelatele.

Mettete lo zucchero in padella e cuocetelo mescolandolo continuamente fino a che non si scioglia o non diventi dorato; unite il burro e continuate a mescolare.

- 2 Sciacquate le patate in acqua fredda e mettetele nella padella con lo zucchero; lasciate cuocere fino a che le patate non diventino dorate.