

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al tegame

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 17 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

PATATE tagliate a dadi di 1 cm - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) o di girasole - 2 cucchiai da tavola

CIPOLLE tritata - ½

PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaio da tè

SUNELI (mix di spezie) - 1 cucchiaio da tè

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Dopo avere tagliato le patate, avvolgetele in un canovaccio, fino al momento di usarle, per eliminare l'acqua in eccesso.

Scaldare l'olio in un tegame dai lati alti e con un coperchio stretto e fatevi soffriggere la cipolla.

Aggiungete i cubetti di patate alle cipolle e fate rosolare il tutto per 3-5 minuti, muovendo con una spatola di legno perchè non si attacchi.



2 Abbassate il calore, coprite con il coperchio e fate cuocere ancora per 5-7 minuti. Girate di tanto in tanto perchè la cottura sia uniforme.

Salate, pepate ed aggiungete il prezzemolo ed il suneli.



3 Mescolate, coprite e lasciate cuocere ancora per 5 minuti.

Servitele ancora calde.

Provate anche le [patate duchessa al pomodoro!](#)