

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate alla moda della Rioja

LUOGO: Europa / Spagna

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



### INGREDIENTI

1 kg di patate  
250 g di chorizo  
1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
1 bicchiere di vino bianco  
sale  
pepe  
olio  
1 foglia di alloro  
un pizzico di paprika  
brodo

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'olio in una casseruola. Quando sarà caldo aggiungete il chorizo tagliato in 4 pezzi. Rosolatelo e unitevi la cipolla e l'aglio tritati. Fate dorare bene il tutto e aggiungete le patate tagliate a tocchetti. Salate e pepate. Mettete nella casseruola la foglia di alloro e

la paprika. Mescolate e bagnate con il vino. Fate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti circa a casseruola coperta.

Se necessario aggiungete, durante la cottura, qualche cucchiata di acqua o di brodo bollente.