

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate Boulangere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PATATE medie - 4
SPICCHIO DI AGLIO 3
CUORE DIBRODO DI MANZO 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e lavate le patate, quindi tagliatele a fettine piuttosto fini. Mettete sul fuoco un pentolino con 500 ml d'acqua e una vaschetta di Cuore di Brodo di Manzo Knorr. Realizzate, sul fondo di una pirofila, uno strato di patate affettate, quindi pepatele e spremeteci sopra uno spicchio d'aglio. Continuate con gli strati di patate fino ad esaurimento delle stesse. Irrorate le patate con il brodo preparato precedentemente. Infornate il tutto a 180°C fino a quando le patate avranno assorbito tutto il brodo.