

ANTIPASTI E SNACK

Patate con alici

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 grosse patate
- 6 filetti di acciuga sottolio
- 1 cucchiaio di erba cipollina affettata
- 20 g di olive verdi snocciate
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate e tagliatele a fette sottili, ungetele con un cucchiaio d'olio, salatele e fatele cuocere sulla piastra 4 minuti per parte.
- 2 Nel frattempo frullate gli altri ingredienti sino a ottenere una salsa omogenea. Disponete le patate sopra un piatto da portata, versatevi sopra la salsa e servitele calde.