

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con cipolle e vino bianco in crosta saporita

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

5 patate
olio d'oliva
vino bianco
3cipolle
sale
pepe.

PER LA CROSTA

mezzo piatto fondo di pan grattato
3 cucchiaini d'aceto balsamico
3 cucchiaini di succo di limone
3 cucchiaini di olio d'oliva
prezzemolo
5 cucchiaini d'acqua
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a tocchetti le patate e farle rosolare nell'olio per circa 7 minuti.



- 2 Unirvi le cipolle e farle cuocere altri 5 minuti.



- 3 Aggiungere, quindi, il vino fino a coprire e far evaporare.

Mettere, quindi, in forno a 250°C per 25 minuti.



4 Ecco il preparato per la crosticina saporita.



5 Cospargere il composto su tutte le patate cotte ed infornare nuovamente accendendo il grill fino a doratura.

