

SECONDI PIATTI

# Patate con funghi in panna acida

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



## INGREDIENTI

8 patate  
400g di funghi freschi  
3 cipolle  
1 cucchiaio di farina  
½ tazza di panna acida  
lardo  
pepe  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Bollite i funghi freschi. Tagliate le patate in cubetti, soffriggetele fino a metà cottura e combinatele con i funghi.

Aggiungete le cipolle dorate, della farina, il sale, il pepe a piacere e la panna acida, quindi miscelate il tutto e mettete a stufare in forno per 5-10 minuti.