

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con panna acida e prezzemolo

LUOGO: Europa / Russia

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



INGREDIENTI

PANNA ACIDA 250 ml
PANNA 4 cucchiaini da tavola
PATATE NOVELLE piccole - 1,5 kg
SALE
BURRO 90 gr
PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Unite la panna acida e la panna liquida e mettete questa salsa in una salsiera fino al momento di servire. Raschiate e lavate le patate, asciugatele e mettetele in una casseruola. Copritele con acqua fredda e aggiungete un cucchiaino di sale per ogni litro di acqua. Fate bollire per 20 minuti circa finché saranno tenere ma non troppo molli. Sgocciolate le patate e rimettetele nella casseruola a fiamma bassissima per 3 minuti per

farle asciugare bene. Versate sulle patate il burro sciolto e cospargetele con il prezzemolo tritato fine. Servitele in una legumiera con la salsa a parte.