

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate stufate con funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

10 patate
400g di funghi freschi
1 tazza di salsa di panna acida
1 cipolla
aglio
burro fuso
sale

PREPARAZIONE

1 Lavate i funghi freschi, tagliateli, soffriggeteli nel burro e versateci sopra la salsa di panna acida.

Sbucciate le patate crude, tagliatele a pezzettoni e soffriggetele con la cipolla.

A questo punto, miscelate tutto e versate in una casseruola di ceramica, spolverizzate con dell'aglio sminuzzato e stufate in forno fino a termine cottura.