

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate veloci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 5 patate
- 1 bicchiere di vino bianco secco e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate e affettarle non troppo sottilmente. Quindi tuffarle in acqua salata e farle bollire per qualche minuto. Scolarle, facendo attenzione a non romperle.
- 2 Disporre uno strato su una pirofila e irrorare con il vino bianco: mettere in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere per una decina di minuti. Servire in tavola ben caldo per gustarne il sapore.