

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patatine al burro e alloro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

600 g di patate
30 g di burro
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2-3 foglie di alloro
sale (solo alla fine).

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzetti.



2 Metterle in una insalatiera con acqua fredda e lasciarle in ammollo per 10-15 minuti.

Scolarle dall'acqua e asciugarle bene con uno strofinaccio pulito.



3 Mettere in padella il burro con l'olio e far scaldare.

Aggiungere, quindi, le patate e le foglie di alloro.



- 4 Mescolare per far ungerne bene le patate e poi lasciarle rosolare per 5-6 minuti. Mescolare ancora per far dorare le patate bene su tutti i lati.



5 I tempi di cottura variano molto a seconda del tipo di patate che vengono utilizzate, si impiegano circa 15-20 minuti in tutto.

Scolare le patate su carta da cucina e salarle solo prima di servire, altrimenti perdono tutta la croccantezza.)

