

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patatine novelle al rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

700 g patatine novelle
30 g burro
1 spicchio aglio
10 cl olio d'oliva
rosmarino
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavate le patatine novelle senza eliminare la buccia e asciugatele con un telo da cucina. In un largo tegame fate scaldare il burro con l'olio, quindi aggiungete il rosmarino e lo spicchio d'aglio schiacciato.

Unite le patatine, mescolate e coprite. lasciatele cuocere a fiamma bassa fino a quando acquistano un colore dorato.

Togliete l'aglio, salate e servite ben calde.