

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate arrostitite in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Patate arrostitite in padella

INGREDIENTI

PATATE 800 gr

SALAMOIA BOLOGNESE 1,5 cucchiari da tè

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le patate arrostitite in padella prima di tutto: pelate e tagliate a dadini le patate e disponetele all'interno di una scodella con acqua fredda; questo per fare in modo che le patate non anneriscono.



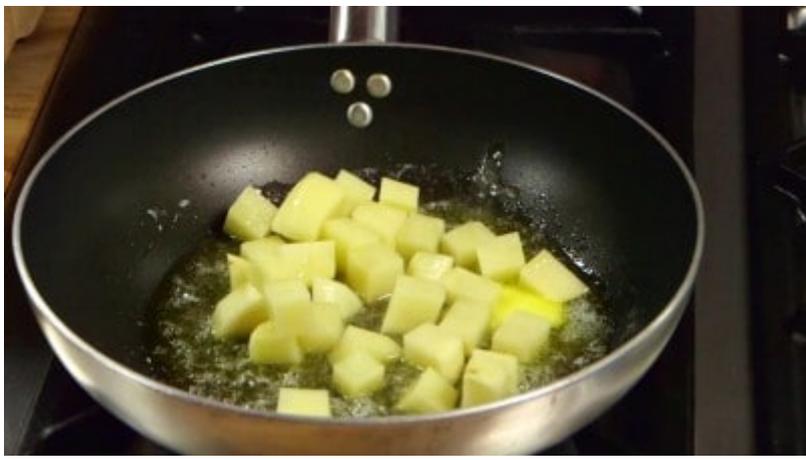
- 2 Irrorate una padella antiaderente con 2-3 cucchiari di olio extravergine d'oliva, aggiungete una noce di burro e lasciate prendere calore.



- 3 Nel frattempo, scolate e asciugate bene le patate con un canovaccio o con della carta assorbente.



- 4 Quando l'olio e il burro hanno preso calore, aggiungete le patate e mescolate. Insaporite con un cucchiaino e mezzo di [salamoia bolognese](#). Mescolate e lasciate cuocere fino a doratura (circa 10-15 minuti).



5 Servite le patate arrostate in padella ben calde.

