

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate in umido con scamorza

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Questa è una ricetta che in cucina vi cambierà la vita! Eh sì perchè le patate in umido con scamorza, sono davvero semplicissime ma ricche di gusto. Un piatto colorato e invitante, molto economico che diventa una ricetta perfetta per tutta la famiglia. Le patate si sposano benissimo con la scamorza e oltre a essere morbidissime, diventano anche filanti.

Le patate in umido con scamorza sono un secondo piatto facile e veloce che mette d'accordo proprio tutti. Molto semplici da fare diventeranno di certo anche un vostro asso nella manica che tirerete fuori al momento giusto! Provate questa ricetta e vedrete ce successo sulla vostra tavola riscuoterà questo piatto.

Siamo certi che questa ricetta vi piacerà, anzi siamo certi che la scarpetta sarà d'obbligo!

Se amate le ricette con questi ingredienti, ecco per voi altre ricette con le patate:

[patate a strati](#)

[gateau di patate](#)

[patate al forno](#)

INGREDIENTI

PATATE PICCOLE 1 kg

CIPOLLE 200 gr

POMODORI PELATI A PEZZI 800 gr

SCAMORZA 125 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BRODO VEGETALE

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

Quando volete fare la ricetta delle patate in umido con scamorza per prima cosa pelate le patate lavatele ed asciugatele con un panno.

Quindi, sbucciate la cipolla, affettatela.





2 Fatela rosolare in un tegame capiente in cui avete versato un filo abbondante d'olio EVO. Appena sarà appassita la cipolla aggiungete i pomodori pelati e sminuzzati. Unite anche le patate, fate rosolare per 3/4 minuti mescolando di continuo e stando attenti a non far attaccare nulla, quindi salate. Versate brodo vegetale (o acqua calda) fino a coprire le patate e aggiungendo qualora occorresse fino a portare a cottura circa 50-60 minuti fuoco basso.





3 Quando manca un minuto prima di spegnere il fuoco, aggiungete la scamorza a fette a fine cottura e coprire per far sciogliere.

In ultimo poi aggiungete il prezzemolo tritato e servite ben caldo.



