

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate lesse

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Patate lesse: a volte non c'è nulla di più buono!  
Perfette con carne e pesce sono un contorno perfetto in ogni occasione. La ricetta è davvero semplice, alla portata di tutti. Qui vogliamo solo darvi qualche piccola indicazione per trasformarle da accomagnamento semplice a protagonista!

Provate questa ricetta e vedrete che sapore!

Fare le patate lesse è semplicissimo ed è davvero un contorno che piace a tutti.

Se cercate altre ricette con le patate ecco qui di seguito alcune idee gustose e saporite:

[patate a strati](#)

[gateau di patate](#)

## INGREDIENTI

PATATE 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le patate lesse, per prima cosa pelate bene le patate e tagliatele a cubettoni.





- 2 Trasferite le patate in una pentola colma di acqua fredda, quindi salate con il tutto con un pizzico di sale. Coprite la pentola e lasciate cuocere dal momento del bollore per circa 10 - 15 minuti; trascorso il tempo indicato, verificate la corretta cottura delle patate inserendo uno stecchino: se entra facilmente all'interno delle patate, allora sono pronte per essere scolate.

Scolatele, raccoglietele all'interno di un'insalatiera e lasciatele raffreddare.





- 3** Preparate il condimento: tritate finemente il prezzemolo e l'aglio e aggiungetelo alle patate.





4 In un recipiente versate l'olio extravergine d'oliva, l'aceto di vino bianco, sale e pepe ed emulsionate il tutto, aiutandovi con una forchetta.





**5** Versate l'emulsione appena preparata sulle patate e mescolate bene, in maniera tale da farle insaporire bene.





6 Disponete le patate lesse su un vassoio e servite.

