

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Contorno di patatine novelle

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

500 g patatine novelle  
200 g taccole  
50 g arachidi  
6 cucchiari olio d'oliva  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Lessare le taccole, scolarle al dente e tagliarle a tocchetti. Raschiare, lavare e asciugare le patatine.

Scaldare 6 cucchiari di olio e unire le patatine. Rosolarle girandole spesso. Abbassare la fiamma, salare, pepare e portarle a cottura.

Dopo circa 15 minuti aggiungere le taccole e le arachidi, far insaporire per qualche minuto e servire.