

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Foglie di lattuga e patate

di: *blue73*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

foglie di lattuga
patate a tocchetti sottili
1 cipolla
un filo d'olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella mettere la cipolla a soffriggere con l'olio extravergine d'oliva per qualche minuto.



2 Aggiungere, poi, le patate e fare rosolare per almeno 5 minuti.



3 Aggiungere le foglie tagliate a pezzettini.



4 Aggiustare di sale e mescolare di tanto in tanto per 15 minuti circa.



5 Impiattare ed aggiungere un po' di peperoncino a piacere.

