

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Olive e patate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Calabria**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Se stavate cercando un controno facile e veloce che sia un'alternativa gustosa alla solita insalata la ricetta delle **olive e patate** è proprio quella che fa per voi! Semplici da fare vi verranno in maniera perfetta seguendo i nostri consigli. La ricetta è ideale anche per chi non ha molta dimestichezza in cucina ma comunque vuole provare a realizzare un piatto goloso che sia un buon accompagnamento sia per la carne ce per il pesce. Provate questa ricetta proprio interessante a fateci sapere se vi è piaciuta. Se poi siete più per le ricette classiche, non esitate a fare le nostre gustosissime patate [arrosto al forno](#): sempre a ruba vanno!

## INGREDIENTI

PATATE 4

OLIVE NERE 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

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

## PREPARAZIONE

**1** Per fare la ricetta delle olive e patate sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzi grossi.

Versate l'olio in una pentola, unitevi l'aglio e fatelo soffriggere leggermente.

Aggiungete le olive e rigiratele con un mestolo nell'olio per qualche minuto.



**2** Versate un bicchiere d'acqua nell'olio ed aggiungete le patate ed il prezzemolo.



**3** Aggiustate di sale, pepate e fate cuocere, su fuoco lento, con la pentola coperta.

A cottura quasi ultimata, se necessario, scoperchiate la pentola e fate restringere il sugo facendo evaporare l'acqua in eccesso.

## CONSIGLIO