

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Papas Chorreadas

LUOGO: Sud America / Colombia

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



INGREDIENTI

1/2kg di patate rosse piccole o medie
2 pomodori medi
1 tazza di latte
un mucchietto di cilantro
un mucchietto di scalogno
formaggio bianco
sale da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate. Bollire le patate fino a che siano tenere. Tritare le cipolle, il cilantro e il pomodoro in pezzetti piccolissimi. Sminuzzare circa ½ tazza di formaggio bianco. Soffriggere le cipolle, il cilantro ed il pomodoro, fino a che siano ben miscelati e cotti per bene. Aggiungere il latte, il formaggio ed il sale a piacere. Abbassare il fuoco e lasciar sobbollire fino a che si addensano. Servire le patate in un piatto e aggiungervi sopra della salsa.