

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.