

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con funghi e smetana

LUOGO: [Europa](#) / [Russia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PATATE 600 gr
FUNGHI freschi - 200 gr
PANNA ACIDA 100 ml
BRODO DI CARNE 1 bicchiere
BURRO
PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaio da
tavola
ANETO tritato -
ANETO per decorare - 20 foglie
SALE
PEPE NERO

Se amate i contorni rustici e corposi, magari con ingredienti particolari, provate le patate con funghi e smetana. Cos'è la smetana? È un derivato del latte, simile alla nostra panna che viene utilizzato soprattutto nei paesi dell'Est. provate questa ricetta dal risultato sorprendente, vedrete che buona! E cercate un secondo a cui abbinare questo contorno vi proponiamo le [salsicce al pomodoro](#), facili e veloci!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare un buon piatto di patate con funghi e smetana. Tritate la cipolla ed i funghi.

Sciogliete un po' di burro in una padella e cuocetevi le cipolle finchè non saranno trasparenti; aggiungete i funghi e lasciate cuocere il tutto fino a che l'acqua di vegetazione non sarà completamente evaporata.



- 2 Aggiungete la smetana, mescolate e versate in una pirofila; salate e pepate.



3 Sbucciate le patate, tagliatele a fette sottili e asciugatele con un panno.

Sciogliete dell'altro burro in un'altra padella, friggetevi le fette di patate, poche alla volta fino a doratura.



4 Distribuite le patate sopra le verdure nella pirofila creando uno strato abbastanza compatto.



5 Salate e pepate. Irrorate il bicchiere di brodo e le erbe.



6 Coprite e cuocete in forno a 180°C per circa 35-45 minuti, oppure a fuoco molto basso per circa 15-20 minuti finchè le patate non saranno cotte.

Servite le patate spolverate di ukrup.

CONSIGLIO

Dove posso trovare la smetana?

Nei negozi etnici tranquillamente!