

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con la panna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di patate
50 g di prosciutto
1 cipolla
25 g di burro
125 g di panna
farina e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete a vapore le patate e fate rosolare nel burro la cipolla tritata e il prosciutto tagliuzzato, bagnate con un bicchiere di acqua, e dopo un quarto d'ora aggiungete la panna in cui avrete stemperato un cucchiaino di farina. Fate cuocere ancora un poco. Tagliate a fettine le patate, dopo averle sbucciate, mettetele in una pirofila imburrata e versatevi sopra la salsa. Rimettete a fuoco per qualche minuto prima di servire.