CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate con sugo di pomodoro

LUOGO: Europa / Grecia

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

Se amate cucinare le patate in tutti i modi dovee assolutamente realizzare questa ricetta molto semplice e decisamente saporita! Le patate con sugo di pomodoro infatti sono infatti un piatto stuzzicante e rustico, perfetto da portare a tavola quando abbiamo poche idee per la cena.

Provate questa nostra ricetta e vedrete che sapore!

INGREDIENTI

PATATE possibilmente piccole - 1 kg

CIPOLLA ½

PASSATA DI POMODORO 800 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

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

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite e lavate bene le patate. Quelle che sono piccoline lasciatele intere. Le altre un po'

più grandi tagliatele a metà.

Tritate la cipolla e fatela soffriggere con l'olio nella casseruola.

In seguito aggiungetela passata di pomodoro, il sale e il pepe. Lasciate bollire la salsa per un po' e poi unite le patate. Mescolatele con la salsa e versate 3 tazze d'acqua. Lasciate cuocere le patate fino a che non si siano intenerite rimanendo con una densa salsa.