

SECONDI PIATTI

Patate e salsiccia alla moda di Leon

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

2 kg di patate
250 g di chorizo
prezzemolo tritato
sale

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate e dividetele in 4 pezzi. In una pentola con acqua mettete le patate, il chorizo intero e un poco di sale. Lasciate cuocere per 40-50 minuti a fuoco dolce. Quando le patate saranno tenere, scolatele.
Mettetele in una terrina di portata con il chorizo, spolverizzatele con il prezzemolo tritato e servite. Il brodo di cottura può essere utilizzato per una minestra.