

SECONDI PIATTI

Patate e wurstel

di: *Vero89*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Patate e wurstel

INGREDIENTI

WURSTEL DI SUINO o del tipo che preferite - 4

PATATE medie - 5

SALE

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare patate e wurstel versate e fate scaldare in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva. Profumate l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato e con una bella manciata di rosmarino tritato.



2 Mentre l'olio si profuma, pelate le patate e tagliatele a cubettoni regolari, in maniera da

ottenere una cottura omogenea. Mettete le patate nella padella con l'olio caldo, aggiustatele con un pizzico di sale, mescolate e lasciatele insaporire bene per qualche istante.





- 3** Per aiutare la cottura delle patate, versate poca acqua nella padella, quindi coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fuoco dolce. Durante la cottura ricordatevi di girarle ogni tanto in maniera tale da non farle attaccare. Terminato il tempo di cottura controllate sempre con una forchetta che siano ben cotte.



- 4 Quando le patate avranno raggiunto la cottura desiderata, tagliate a rondelle i wurstel (utilizzate quelli che preferite). Unite i wurstel nella padella con le patate, coprite e alzate leggermente la fiamma e proseguite la cottura per altri 2 minuti circa, in modo tale da fare prendere sapore al tutto.



- 5 Trascorso il tempo indicato, patate e wurstel sono pronte per essere servite.

Buon appetito!

