

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate novelle alla crema di yogurt, zafferano e menta

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

500 g di patate novelle  
1 vasetto di yogurt intero  
1 bustina di zafferano  
qualche foglia di menta fresca  
30 g di burro  
poco latte  
sale fine  
pepe bianco.

### PREPARAZIONE

**1** Sbucciare le patate e lavarle in acqua fresca.



**2** Tagliarle a metà.



**3** Fare sciogliere il burro in una padella.



- 4 Fare dorare bene le patate per qualche minuto a fiamma vivace, poi aggiungere lo yogurt bianco e qualche cucchiaino di acqua.

Regolare di sale.



- 5 Sciogliere lo zafferano in poco latte tiepido e versarlo sopra le patate.

Coprire e lasciare cuocere fino a quando le punte della forchetta entreranno con facilità nella polpa della patata (circa 20 minuti).



6 Pepate, con pepe bianco, solo a fiamma spenta.



- 7 Mescolare, impiattare sul vassoio da portata e servire spargendo sopra della menta fresca tritata.

