

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate veloci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

5 patate

1 bicchiere di vino bianco secco e sale.

PREPARAZIONE

- 1** Sbucciare le patate e affettarle non troppo sottilmente. Quindi tuffarle in acqua salata e farle bollire per qualche minuto. Scolarle, facendo attenzione a non romperle.
- 2** Disporre uno strato su una pirofila e irrorare con il vino bianco: mettere in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere per una decina di minuti. Servire in tavola ben caldo per gustarne il sapore.