

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patatine al burro e alloro

di: *Cipolla77*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 600 g di patate
- 30 g di burro
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2-3 foglie di alloro
- sale (solo alla fine).

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzetti.



2 Metterle in una insalatiera con acqua fredda e lasciarle in ammollo per 10-15 minuti.

Scolarle dall'acqua e asciugarle bene con uno strofinaccio pulito.



3 Mettere in padella il burro con l'olio e far scaldare.

Aggiungere, quindi, le patate e le foglie di alloro.



- 4 Mescolare per far ungerne bene le patate e poi lasciarle rosolare per 5-6 minuti. Mescolare ancora per far dorare le patate bene su tutti i lati.



5 I tempi di cottura variano molto a seconda del tipo di patate che vengono utilizzate, si impiegano circa 15-20 minuti in tutto.

Scolare le patate su carta da cucina e salarle solo prima di servire, altrimenti perdono tutta la croccantezza.)

