

Ingredienti
400 g di patate
circa 1 bicchiere e mezzo di vino
olio d'oliva
sale

Preparazione
Sbucciamo e tagliamo a dadini le patate. Facciamo scaldare un filo d'olio d'oliva in una padella capiente e poi versiamoci le patate. Mescoliamo facendo attenzione che non si attacchino al fondo della padella, e appena l'olio sarà asciutto aggiungiamo qualche sorsata di vino e un pizzicone di sale.
Mescoliamo, e ogni volta che si asciugherà il vino, aggiungiamone dell'altro, finché le patate non saranno ammorbidite e alcune addirittura saranno ridotte in crema.

Un contorno gustoso ma anche come secondo non è male.