

Ingredienti
3 patate medie
1 porro
1/2 barattolo di pesto genovese
olio d'oliva
sale

Preparazione
Scaldiamo l'olio in una padella ampia e poi aggiungiamo il porro lavato e tagliato a rondelle sottili, poi le patate, pelate, tagliate a dadini e il sale. Spadelliamo e aggiungiamo un bicchiere di acqua tiepida, abbassiamo il fuoco e copriamo.
Di tanto in tanto spadelliamo e controlliamo. Se serve aggiungiamo dell'acqua tiepida. Dopo circa 20-25 minuti saranno pronte, aggiungiamo quindi il pesto, a fuoco spento e spadelliamo bene.

Serviamo tiepide o fredde.