

Patate capricciose,

Scritto da Chiara Chiaramonte
Lunedì 16 Aprile 2012 00:25 -



Ingredienti

4 patate medie pelate
1 porro lavato e affettato
1 cucchiaino di dado vegetale
rosmarino
olio d'oliva
acqua

Preparazione

In una padella facciamo scaldare dell'olio d'oliva e dopo 1 minuto buttiamoci dentro il porro, aggiungiamo poi le patate tagliate a fette spesse circa 1 cm. Spadelliamo, aggiungiamo 1 bicchiere d'acqua, il dado, il rosmarino e copriamo. A fuoco medio lasciamo cuocere per circa 15 minuti sempre mescolando e verificando se c'è bisogno d'aggiungere acqua per la cottura. Dopo circa 20-25 minuti le nostre patate saranno pronte!