

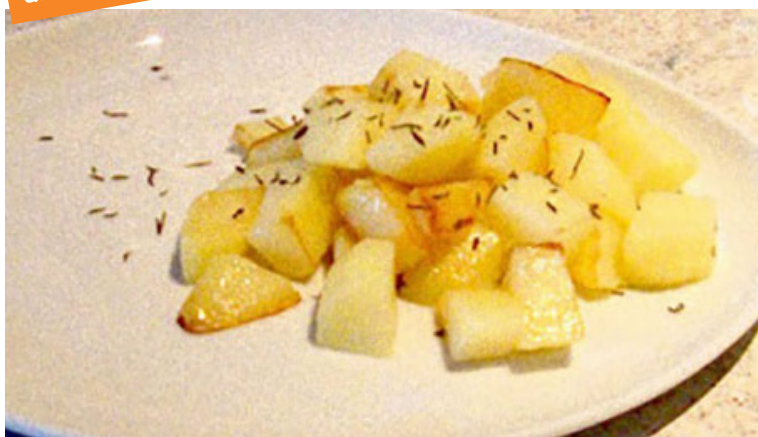
Patate al salto



FACILEeBUONO

patate
spezie secche (rosmarino/timo/salvia)
sale
olio leggero di semi

una ricetta veloce



Peliamo e laviamo le patate, tagliamo a cubetti.
Mettiamole in una pentola e copriamole d'acqua.
Portiamole ad ebollizione e cuociamole per 5 minuti.
Quando saranno "al dente", scoliamole.
In una padella antiaderente facciamole rosolare in un
filo d'olio, spolveriamo con le spezie macinate e saliamo
a piacere.
Quando saranno dorate togliamole dal fuoco e
serviamole ben calde.

Precottura

Le patate tagliate a cubetti e bollite per 5 minuti "al dente", una volta diventate fredde si possono anche congelare e in un secondo tempo terminare la cottura senza scongelarle facendole rosolare con un poco d'olio di semi.

Oggi vi propongo le patate al salto, una ricetta veloce da cucinare in padella.