

Patate grigliate



FACILEeBUONO

patate
sale

Vanno prima bollite



Laviamo e facciamo bollire le patate con la buccia. Scoliamole, tagliamole a metà e passiamole al grill con la polpa rivolta verso il basso. Quando saranno diventate brune nella parte inferiore, togliamole dal grill e aggiungiamo un pizzico di sale sempre dalla parte della polpa. Una vera delizia.

Le patate grigliate, prima vanno bollite in padella e poi passate sul grill. è un tubero molto versatile adatto a diverse cotture.