PATATE ALLA CONTADINA



Menù Ingredients

20 g Cipolle bianche a rondelle - VL1X

20 g Soleggiati - TX1

80 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

q.b. Burro

q.b. Aglio

q.b. Rosmarino

Chef: Monica Copetti

Method

Scolare le patate dal loro liquido di governo, tagliarle a spicchi e condirle con Olio extravergine di oliva, Sale alle erbe ed un trito di aglio e rosmarino. Trasferirle in una pirofila ed infornarle a 220°C per circa 20 minuti. Poco prima di estrarle dal forno aggiungere i pomodori Soleggiati e le Cipolle bianche a rondelle. Completare la cottura e servire le patate ben calde come accompagnamento di arrosti o carni cotte al forno.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)