

PATATE ALLA CONTADINA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

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 - PGO

Ingredienti

q.b. Burro
q.b. Aglio
q.b. Rosmarino