

PATATE PREZZEMOLATE

Ingredienti per 10:

kg.2 patate

gr.15 burro

kg.0,06 prezzemolo tritato

qb sale e pepe

qb aceto bianco o succo di limone

Procedimento:

Procedere come per le patate naturali in acqua bollente e acidulata. A fine cottura lasciarle al caldo nella loro acqua di cottura, tirare fuori dall'acqua e condire con burro, sale, pepe e prezzemolo tritato, il tutto in un sauté fuori dal fuoco.