PATATE CHAMPIGNON,

		PATATE CHAMPIGNON			CAROTINE VICHY
KG	1	PATATE	KG	0,100	CAROTE
dl	1		KG	0.060	BURRO
q.b.		SALE	KG	0,250	ACQUA MINERALE
			q.b.		PREZZEMOLO
			q.b.		SALE

1	TENERE LE PATATE CON LA BUCCIA
2	DUE CENTIMETRI SOTTO UNA DELLE DUE ESTREMITA', LASCIANDO LA BUCCIA SULL'ESTREMITA', INCIDERE COME PER FAR SEMBRARE IL
	CAPPELLO DI UN FUNGO
3	IL RESTO DELLA PATATA BISOGNA TORNIRLA (GAMBO)
4	SCOTTARE IN ACQUA
5	FINIRE LA COTTURA IN FORNO
6	TAGLIARE LE CAROTE A RONDELLE ABBASTANZA SPESSE
7	IN UNA CASSERUOLA UNIRE IL BURRO E LE CAROTE
8	SALARE E AGGIUNGERE L'ACQUA
9	CUOCERE FINO A CHE L'ACQUA E' EVAPORATA
10	SERVIRE CON UNA SPOLVERATA DI PREZZEMOLO TRITATO.