



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Chiocce e patate



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 400 gr di zucchine (chicocce)
- 400 gr di patate
- 1 cipolla
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo
- sale

Preparazione Chiocce e patate

Passo 1.

Tagliate zucchine e patate a tocchetti.

Passo 2.

Pulite e affettate la cipolla.

Passo 3.

Scaldate l'olio in una padella e rosolate la cipolla insieme alle zucchine e alle patate.

Passo 4.

Aggiungete il prezzemolo e salate a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)