



(<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.**

Scaldare 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>)