

[RЯ]

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

Olive e patate



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 4 patate
- olive
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Olive e patate

Passo 1.

Sbucciate e pulite le patate, quindi tagliatele in pezzi.

Passo 2.

Fate soffriggere l'aglio con dell'olio in un tegame, aggiungete quindi le olive e fatele cuocere per qualche minuto.

Passo 3.

Mettete il soffritto in una teglia e mescolatevi le patate ed il prezzemolo.

Passo 4.

Salate e pepate a piacere coprite con il coperchio e fate cuocere a fuoco lento.

Note

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