



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

Patate in tecia



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 800 gr di patate
- 60 gr di lardo
- 1 cipolla
- prezzemolo
- vino bianco secco
- 1 mestolo di brodo
- sale
- pepe

Preparazione Patate in tecia

Passo 1.

Dopo aver lessato le patate in acqua salata, sbucciatele e affettatele.

Passo 2.

Tritate il lardo e la cipolla e fateli soffriggere.

Passo 3.

Unite la patata e lasciate dorare.

Passo 4.

Aggiungete il pepe, il sale, un poco di vino e il mestolo di brodo.

Passo 5.

Lasciate stufare lentamente.

Note

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