

Patate alle acciughe

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 320Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 500 g di patate novelle
- 10 cipollotti
- 1 scalogno
- 4 filetti di alici sott'olio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 4 rametti di prezzemolo

PREPARAZIONE

- Lavare le patate e pelarle.
- Pulire i cipollotti eliminando le radichette e lo strato esterno più duro. Affettare la parte bianca nello spessore di mezzo centimetro.
- Pulire lo scalogno e tritarlo finemente.
- Scolare le alici, tamponarle con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso e spezzettarle grossolanamente.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno, le alici e far dorare su fiamma media.
- Unire le patate ed una macinata di pepe.
- Abbassare la fiamma, coprire e cuocere per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.
- Trascorso il tempo indicato unire i cipollotti, un pizzico di sale e cuocere per altri 10 minuti coperto.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- A fine cottura unire un cucchiaino di prezzemolo tritato e servire.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Le patate novelle si raccolgono in maggio e giugno, ma si trovano facilmente sul mercato fino a settembre.

