

CONTORNO DI PATATINE NOVELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patatine novelle,
- 200 g di taccole,
- 50 g di arachidi,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessare le taccole, scolarle al dente e tagliarle a tocchetti.

Raschiare, lavare e asciugare le patatine.

Scaldare 6 cucchiaini di olio e unire le patatine.

Rosolarle girandole spesso.

Abbassare la fiamma, salare, pepare e portarle a cottura.

Dopo circa 15 minuti aggiungere le taccole e le arachidi, far insaporire per qualche minuto e servire.