
DADOLATA DI PATATE E PORCINI AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 300 g di funghi porcini,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero.

Sbucciate le patate, lavatele, asciugatele, tagliatele a cubetti regolari che farete rosolare, a fuoco medio, in olio caldo aromatizzato da un rametto di rosmarino e dall'aglio schiacciato, girandole spesso perché si coloriscano bene da tutti i lati.

Intanto pulite i porcini con uno straccio umido, tagliateli a pezzetti che unirete alle patate quando queste ultime saranno a tre quarti di cottura.

Alzate la fiamma per far cuocere i funghi rapidamente senza che emettano eccessiva acqua, scartate il rosmarino, insaporite con sale, una generosa macinata di pepe e un pizzico di rosmarino fresco, tritato, quindi trasferite la preparazione in un piatto adeguato e servitela subito: si accompagna benissimo con l'arrosto di maiale.