

PATATE AL BURRO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 80 g di burro
- sale

Lavare bene le patate e metterle in una casseruola coperte di acqua fredda salata.

Portare ad ebollizione e cuocere per 10 minuti.

Scolare le patate e disporle su una placca da forno imburrata.

Terminare la cottura in forno caldo a 180 gradi.

Servire le patate ben calde con il burro ed il sale a parte.

Ogni commensale le aprirà a metà e le condirà con il burro a temperatura ambiente ed il sale secondo il proprio gusto.