

PATATE AL ROSMARINO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione patate novelle
- 1 rametto rosmarino
- alcune foglie salvia
- 2 spicchi aglio
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- noce moscata
- vino bianco

Tagliate le patate a cubetti e mettetele in una padella con 1/2 bicchiere d'olio e l'aglio: fate rosolare a fuoco vivace mescolando spesso.

Unite la salvia, il rosmarino e una bella grattata di noce moscata, salate e pepate; spruzzate di vino e lasciate cuocere a fiamma bassa fino a quando le patate non saranno cotte.