

# PATATE ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate vecchie
- 4 ramaioli brodo
- 75 g di burro
- 1 manciata prezzemolo
- sale
- pepe

Sbucciare, lavare e fare a tocchi le patate, metterle quindi a insaporire per qualche minuto in un tegame abbastanza largo in cui sarà stato fatto scaldare uno spicchio d'aglio tritato nel burro.

Aggiustare di pepe e di sale, quindi unire due ramaioli di brodo bollente, qualora non fossero sufficienti, aggiungerne ancora durante la cottura.

Far cuocere a fuoco lento, girare spesso e delicatamente affinché le patate non si sfacciano troppo.

Subito prima di spegnere il fuoco, unire un manciata di prezzemolo tritato (anche grossolanamente con il coltello) e dare un'ultima girata.

Servire caldo.