

PATATE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 1 mazzetto prezzemolo
- 70 g di burro
- 1 bicchiere panna da cucina
- sale
- pepe

Lavate con cura le patate, lessatele in acqua bollente salata con la buccia, scolatele e lasciatele intiepidire.

Subito dopo, pelatele, tagliatele a cubetti e versatele in una padella meglio se antiaderente, nella quale avrete precedentemente fatto sciogliere il burro e lasciatele insaporire per qualche minuto.

Aggiungete successivamente la panna e continuate la cottura per altri 10 minuti a fiamma bassa.

A cottura ultimata, spolverizzatele con del prezzemolo tritato precedentemente sciacquato e asciugato con della carta assorbente, unite un pizzico di pepe e servitele subito ben calde.