

PATATE ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 100 g di burro
- 8 foglie salvia
- 1 spicchio aglio
- 3 cucchiaini vino bianco
- 1/2 dado
- sale
- pepe

Scottare le patate con la buccia in acqua salata in ebollizione per 20 minuti, quindi scolarle, pelarle e tagliarle a cubetti. Fondere il burro con un trito di salvia e aglio, unire le patate e lasciar cuocere e insaporire, cospargendo di sale, pepe e dado sbriciolato e bagnando man mano con il vino bianco.