

PATATE ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 4 spicchi aglio
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1 rametto rosmarino
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle.

Mettetele in un tegame antiaderente, unite gli spicchi d'aglio tagliati, l'olio, il rosmarino.

Regolate di sale e pepe, bagnate con un bicchiere di acqua.

Fate cuocere a fuoco basso, coperto, per circa 40 minuti.

In ultimo cospargete di prezzemolo tritato.