

PATATE ARROSTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- patate novelle a carne gialla
- pepe
- olio d'oliva
- sale
- aceto di sidro (o aceto di vino bianco)

Preferisco le piccole patate novelle per farle arrosto e scelgo le patate a carne gialla, dense e non farinose.

Se sono più grosse, le taglio in pezzi di 2 cm.

Le faccio sempre sul fuoco a calore media, in 2 modi : Cuocere a metà le patate nell'acqua per qualche minuto.

Scolare bene e lasciarle raffreddare.

Finire la cottura in una padella, con olio, sale, pepe e condimenti scelti, senza coprire, girando spesso le patate.

Alla fine, aspergo tutto d'un po' d'aceto di sidro (o di vino bianco).

Queste patate sono buone servite calde su un'insalata mista.