

PATATE CON FUNGHI E PROSCIUTTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 250 g di funghi coltivati
- 100 g di burro
- 70 g di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 1/2 spicchio aglio
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- pepe
- sale

Scaldare 60 g di burro e unire le patate a fettine; mescolare e unire il prezzemolo e l'aglio tritati, sale, pepe e cuocere a fuoco dolce per 1 ora.

Cuocere i funghi a fettine nel burro rimasto con i dadini di prosciutto.

Salarli, unirli alle patate e continuare a cuocere dolcemente per 15 minuti.