

PATATE DI MONTAGNA

Ingredienti per 4 persone:

- patate grandi e lunghe

Lavare ed asciugare le patate senza sbucciarle.

Tagliarle a fette in senso orizzontale dello spessore di mezzo centimetro.

Passare le fette alla piota calda mentre vi cuociono le costine o altra carne e rigirarle frequentissimamente per un minimo di mezzora.

Non devono fare crosta ma essere morbide e dorate.

Man mano serve spazio sulla piota, le si mettono a lato tenendole al caldo.

Si servono calde.

Se vengono cotte da sole è bene aggiungere poco olio o poco grasso.

Le patate si preparano così solo nei crotti di Chiavenna.

Sono tanto squisite da non far rimpiangere un piatto di carne.