

## PATATE E CIPOLLE IN PADELLA CON SOFFICINI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sofficini mozzarella e pomodoro
- olio d'oliva
- 40 g di burro
- 2 cipolle
- 6 patate
- sale
- 
- pepe
- prezzemolo

Far imbiondire le cipolle tagliate a fettine in parte del burro, unire le patate a fette, un altro pezzo di burro, sale e pepe. Cuocere, mescolando delicatamente ogni tanto.

Completata la cottura, cospargere di prezzemolo tritato e servire con i sofficini cotti in padella con un po' di olio.