

# PATATE GLASSATE 1

Ingredienti per 8 persone:

- 3000 g di patate
- 150 g di burro
- sale

La grande quantità di patate è dovuta al fatto che per questa preparazione le patate stesse devono essere tutte della stessa dimensione: più o meno quella di una grossa noce.

Dovrete quindi dividere in due o in quattro ogni patata e tornirle con un coltellino per renderle tutte uguali.

Accomodatele, una vicina all'altra e in un solo strato, in un largo tegame e copritele di acqua fredda che arrivi circa a metà delle patate.

Salate e distribuite sulla superficie il burro a fiocchetti.

Coprite e, quando si alza il bollore, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per circa tre quarti d'ora, fino a quando le patatine saranno tenere e l'acqua completamente assorbita.

A questo punto, togliete il coperchio, rialzate la fiamma e fate rosolare molto leggermente le patate, girandole con delicatezza.

Versatele in una legumiera calda e servitele.