

PATATE IN CASSERUOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 patate
- 2 spicchi aglio
- 4 cucchiai olio d'oliva
- 300 g di pomodori pelati
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato

Sbucciare e lavare le patate, poi tagliarle a dadi.

In una capace casseruola soffriggere l'aglio con l'olio, unire le patate, farle insaporire, unire i pomodori frullati, sale, pepe e cuocere coperto per 30' abbondante.

Alla fine unire il prezzemolo tritato.