

PATATE IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 2 peperoni dolci tagliati a julienne
- 3 cucchiai olio d'oliva
- sale

Lessare le patate con la buccia.

Scolarle, passarle nell'acqua fredda, scolarle ancora, pelarle e tagliarle a fette rotonde alte 1/2 cm.

Disporle a strati in una terrina salando leggermente e lasciarle intiepidire.

Scaldare l'olio, unire i peperoni e soffriggerli a fuoco molto vivace per 5' affinché l'olio si insaporisca.

Versarlo sulle patate, mescolare senza romperle con un cucchiaio di legno e servire subito.