

PATATE AL SALTO E BASTONCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate,
- 40 g di burro,
- sale,
- 1 confezione di bastoncini di pesce surgelati,
- olio.

Tagliare le patate a dadini, lavarle e asciugarle.

Versarle in una padella con il burro imbiondito, farle dorare da tutte le parti.

Cuocere per 20', mescolando sovente.

Servire con i bastoncini di pesce cotti nell'olio.