



Patate spadellate - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

contorni - patate - cipolle - padella

con cipolle

Ingredienti per 4 persone:

4 patate belle grosse

3 cipolle medie

olio evo

sale e pepe

Procedimento:

tritare grossolanamente le cipolle e soffriggerle nell'olio in una padella antiaderente.

Quando saranno dorate aggiungere le patate tagliate a pezzetti non troppo grossi.

Aggiungere sale pepe e un po' d'acqua, cuocere a fuoco medio alto stando attenti ad aggiungere acqua se tende ad attaccarsi.

Se si mette il coperchio il tempo di cottura si riduce e le patate rimarranno morbide.

eCucinando.it