



Patate al verde - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorni - patate - stufato

Ingredienti:

patate
olio d'oliva
aglio
prezzemolo
sale

Preparazione:

Pelare le patate, lavarle e tagliarle a rondelle sottili.

Mettere in un tegame con l'olio d'oliva l'aglio e il prezzemolo tritati e le patate tagliate a rondelle.

Salare.

Far cuocere aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua se asciugano troppo.

Servire calde.

eCucinando.it