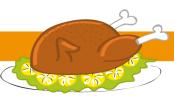
Secondi piatti



Patane e aujjine (Puglia) - <u>Visualizza sul sito</u> di Sconosciuto

per 4 persone: '8 patate di grandezza media una bella costa di sedano comprese le foglie 4 pomodori pelati una cipolla <mark>bian</mark>ca 5/6 cucchiai <mark>di o</mark>lio extravergina di oliva una ventina di olive baresi (o taggiasche)

in una pentola possibilmente antiaderente soffriggere lentamente nell'olio la cipolla affettata finemente, il sedano a rondelle e le sue foglie tritate, i pelati ridotti a cubetti.

nel frattempo pelare le patate e tagliarle a pezzi piuttosto grandi, circa cm 4x4, e metterle a rosolare nel soffritto.

aggiustare di sale e pepe e lasciar cuocere col coperchio a fuoco lentissimo per una ventina di minuti. aggiungere le olive denocciolate con l'apposito attrezzo e continuare la cottura per altri 10/15 minuti, finchè le patate non saranno ben tenere...

dipende cmq dal tipo di patate, io uso quelle a pasta gialla....



[color=red]

attenti a rimescolare delicatamente durante la cottura affinchè non si attacchi sul fondo della pentola. E' un piatto unico se mangiato caldo per cena... accompagnato dal buon pane di Altamura...