



Patane e aujjine (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

per 4 persone:

8 patate di grandezza media
una bella costa di sedano comprese le foglie
4 pomodori pelati
una cipolla bianca
5/6 cucchiari di olio 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...



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)

[color=red]

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