

Contorno all'acciuga e prezzemolo - Tempo 35 min - Difficoltà Facilissima

Categoria : Contorno

Publicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

Categoria Contorno - Tempo 35 min - Difficoltà Facilissima - Calorie 215 - Cottura In padella - Acciughe o alici sotto sale 6 numero - Burro 30 gr - Olio di oliva 2 cucchiaino - Patate novelle 600 gr - Porri 200 gr - Sale - Scalogno 1 numero - Preparato per muffins

Contorno all'acciuga e prezzemolo



■ Categoria Contorno ■
■ Difficoltà Facilissima ■
■ Cottura in padella ■

Ingredienti

- >Acciughe o alici sotto sale 6 numero
- >Burro 30 gr
- >Olio di oliva 2 cucchiaino
- >Patate novelle 600 gr
- >Porri 200 gr
- >Sale
- >Scalogno 1 numero
- >Preparato per muffins

Preparazione

600 g di patatine novelle

200 g di piccoli porri

uno scalogno

6 filetti d'acciuga sotto sale

30 g di burro

2 cucchiaini d'olio

prezzemolo

sale

1) Sbucciate le patatine e tagliatele a pezzi. Tritate lo scalogno e fatelo imbiondire in olio e burro; aggiungete le patate e i porri

(interi o tagliati a metà per il lungo) e cuocete per circa 15 minuti.

2) Unite quindi le acciughe dissalate e spezzettate, salate leggermente e cuocete ancora per 10 minuti circa. Poco prima di

spegnere, cospargete con abbondante prezzemolo tritato.