

## PATATE ALLA CONTADINA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- patate (1000gr)
- 10 foglie di salvia
- pepe nero

### Come si prepara

Pulire le patate e tagliarle a pezzetti.

Scaldare l'olio in una padella di metallo insieme a un rametto di rosmarino e alle foglie di salvia.

Introdurre le patate, salarle, aggiungere il pepe nero macinato al momento e girarle ogni 5 minuti.

Quando iniziano ad avere una doratura croccante, toglierle dal fuoco e servirle ben calde.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 5

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	324 kcal 1357 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

occasioni speciali, bambini, new, feste, patate alla contadina, patate saltate, tradizionale, mediterraneo