

## PATATE ALLA PROVENZALE

### Ingredienti

- aglio
- burro (25g)
- prezzemolo
- patate (500g)

### Come si prepara

Lessare le patate, anche il giorno prima, e conservarle con la buccia.

Sbuciarle e tagliarle a fette.

Fare scaldare il burro in una padella, versarvi le patate e lasciarle rosolare da entrambe i lati, a fuoco vivace.

Appena tolte dal fuoco, cospargerle con un trito molto sottile di uno spicchio d'aglio e abbondante prezzemolo.

Servirle in tavola ben calde.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	116 kcal 486 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

verdure, ortaggi, vegetariana, sfiziosa, Patate alla provenzale, spezie, dal mondo, patate