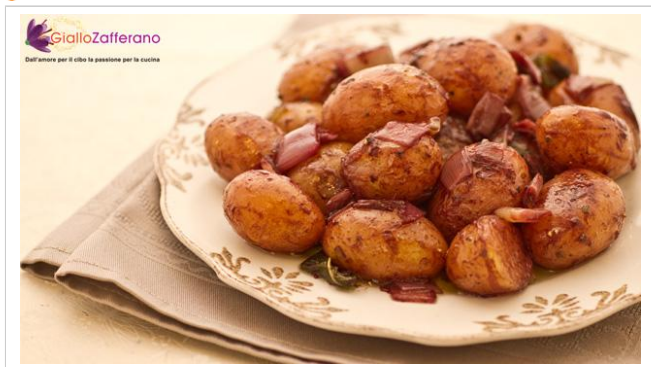


# Patatine novelle al vino rosso

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



## Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 25 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Le patate novelle al vino rosso sono un contorno rustico e appetitoso, adatto per accompagnare carni arrostiti o grigliate e secondi piatti robusti.

Le patate novelle, vengono scottate per qualche minuto in acqua bollente e poi stufate assieme agli scalogni, e insaporite con vino rosso, salvia e pepe; pochi ingredienti per un ottimo e saporito contorno.



## Ingredienti

» <b>Burro</b> 60 gr	» <b>Salvia</b> 5/6 foglie
» <b>Patate</b> novelle 700 gr	» <b>Scalogni</b> 4
» <b>Pepe</b> macinato al omento q.b.	» <b>Vino</b> rosso 200 ml circa
» <b>Sale</b> q.b.	

## Preparazione



Per preparare le patatine novelle al vino rosso, iniziate lavando bene le patate novelle (1), e ponetele a scottare qualche minuto in una pentola con dell'acqua bollente salata, fino a che il loro interno sia tenero, poi scolatele bene. Tagliate a metà quelle più grosse. Tagliate gli scalogni a pezzi grossolani (2), ponete il burro a sciogliere in un tegame capiente (3),



aggiungeteci gli scalogni e fateli ben rosolare (4), poi sfumate con la metà del vino rosso (5) e fatelo evaporare. Aggiungete quindi le patate e fatele rosolare anch'esse assieme alle foglie di salvia (6);



a questo punto aggiustate di sale. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti e aggiungete quindi il vino restante (7). Portate quindi a termine la cottura delle patate e concludete con una bella macinata di pepe nero (8). Servite le patatine novelle al vino rosso ben calde (9)!

### Consiglio

Potete preparare le patatine novelle al vino rosso sostituendo gli scalogni con dei cipollotti freschi, e, se non trovate delle patatine novelle, potete usare delle patate normali tagliate a pezzetti piuttosto grossi.

### Consigli per gli acquisti



Barbecue elettrico con potenza di 2000 Watt, griglia di cottura cromata con maniglie. Gambe d'appoggio.

Prodotto scelto per te da ePRICE

