



RICETTA: SCHIACCIATA DI PATATE



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Robusto
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 20 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Pela le patate, tagliale a fettine di 3 millimetri circa (1), appoggiale una sull'altra e ritagliane dei bastoncini molto sottili (2). Lavali rapidamente e asciugali con un canovaccio pulito (3).



In una padella del tipo antiaderente fai scaldare un cucchiaino di olio, aggiungi i bastoncini di patate (4), salali, cospargili con pepe appena macinato e falli dorare leggermente da una parte, accostandoli bene con un cucchiaino di legno (5). Quando le patate rimarranno ben legate fra di loro, rigira la schiacciata aiutandoti con un piatto (6) e fai dorare anche dall'altra parte. Servi in tavola ben calda.