

# CANNAMELA

## Patate al curry



### Ingredienti

- 800 g patate
- 20 g olio extravergine di oliva
- 1 vasetto paté al curry CANNAMELA



Porzioni  
4 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
A vapore



Kcal per  
persona  
245.55\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Lavare le patate.
- 2 Porre le patate nel cestello della vaporiera.
- 3 Adagiare il cestello nell'apposita pentola riempita di acqua.
- 4 Cuocere le patate per 35 min.
- 5 Prelevare le patate dal cestello, sbucciarle, poi tagliarle a grossi spicchi.
- 6 Porre il **paté al curry CANNAMELA** in una ciotola e diluirlo con l'olio. Mescolare per rendere la salsa omogenea.
- 7 Condire le patate con il **paté al curry CANNAMELA**.
- 8 Trasferire nei piatti e servire.