

# CANNAMELA

## Patate allo zafferano



### Ingredienti

- 12 patate piccole e della stessa dimensione
- 1 dado
- 1 bustina zafferano risodoro CANNAMELA
- 3 cucchiaini olio extravergine di oliva
- qb sale
- qb pepe



Porzioni  
4 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
233\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Sbucciare le patate e lavarle.
- 2 Adagiare le patate una accanto all'altra in una larga casseruola.
- 3 Coprirle di acqua a filo, poi aggiungere l'olio e il dado sbriciolato.
- 4 Completare con lo zafferano risodoro CANNAMELA.
- 5 Regolare di sale e di pepe.
- 6 Cuocere le patate coperte per circa 20 min. Togliere il coperchio e continuare la cottura ancora per 30 min, girando le patate di tanto in tanto.