

# CANNAMELA

## Patate saltate al prosciutto crudo



### Ingredienti

- 1 kg patate a pasta soda
- qb Insaporitore per Patate CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- 30g prosciutto crudo tagliato non troppo sottile



Porzioni  
4 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
Saltato



Kcal per  
persona  
296\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi.
- 2 Lessatele in acqua bollente per 5 minuti, poi scolatele, apritele su un canovaccio e lasciatele asciugare.
- 3 Scaldate l'olio in una padella antiaderente, aggiungete il prosciutto a piccole listarelle.
- 4 Versate in padella anche le patate.
- 5 Rigiratele con delicatezza e conditele con l'insaporitore per patate Cannamela.
- 6 Portatele a cottura a fiamma non troppo alta, rigirandole di tanto in tanto.