

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.