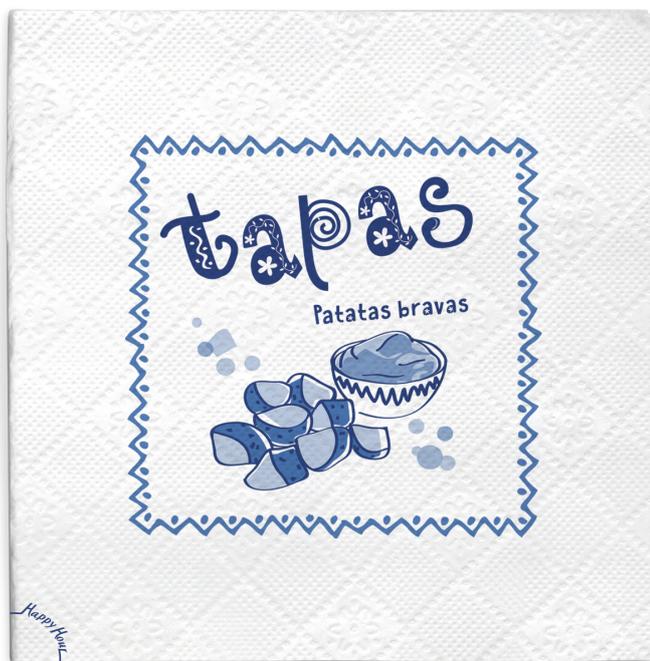


# PATATAS BRAVAS



- 6 PATATE GRANDI
- PAPIKA DOLCE
- PAPIKA FORTE
- PASSATA DI POMODORO
- 2 CUCCHIAI DI ACETO DI VINO ROSSO
- PREZZEMOLO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- SALE MARINO
- PEPE NERO

SCIACQUATE, ASCIUGATE E PELATE LE PATATE PER POI TAGLIARLE A CUBETTI. MESCOLATE LA SALSA DI POMODORO CON L'ACETO DI VINO ROSSO, UN CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, LA PAPIKA DOLCE E LA PAPIKA PICCANTE. VERSATE ABBONDANTE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ALL'INTERNO DI UNA PADELLA ANTIADERENTE E, UNA VOLTA CALDO, AGGIUNGETE LE PATATE E CONDITE CON SALE E PEPE. FATE ROSOLARE PER CIRCA 4-5 MINUTI, POI COPRITE CON UN COPERCHIO E LASCIATE CUOCERE ALTRI 15 MINUTI MESCOLANDO OGNI TANTO. AGGIUNGETE LA SALSA E CUOCETE PER ANCORA UNA PAIO DI MINUTI IN MODO DA FAR ASSORBIRE LA SALSA ALLE PATATE. GUARNITE CON DEL PREZZEMOLO.

LA VARIANTE CHE NON TI ASPETTI? AROMATIZZATE LA PASSATA DI POMODORO CON UN PIZZICO DI TABASCO PER UNA RICETTA ALTERNATIVA DAL GUSTO IRRESISTIBILE.

