441. PATATE ALLA SAUTÉ

Ciò vuol dire, in buono italiano, patate rosolate nel burro. Sbucciate le patate crude e tagliatele a fette sottili che porrete al fuoco in una teglia col burro, condendole con sale e pepe. Si addice molto il metterle sotto la bistecca quando questa si manda in tavola. Si possono anche friggere in padella coll'olio nella seguente maniera. Se sono patate novelline non occorre sbucciarle; basta strofinarle con un canovaccio ruvido. Tagliatele a fettine sottilissime e lasciatele nell'acqua fresca per un'ora circa; poi asciugatele bene fra le pieghe di un canovaccio e infarinatele. Avvertite di non arrostirle troppo e salatele dopo cotte.