

PATATE AL ROSMARINO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 1 rametto rosmarino
- 2 foglie salvia
- 2 spicchi aglio
- 1 grattatina noce moscata
- 12 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti, poi versatele in una padella con 12 cucchiaini d'olio e l'aglio.

Fate rosolare a fuoco vivo.

Unire la salvia, il rosmarino, una grattatina di noce moscata, sale e pepe.

Cuocere per mezz'ora a fuoco lento.