

PATATE IN SALSA BIANCA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 150 g di burro
- 2 scalogni piccoli
- 10 cl vino bianco secco
- abbondante prezzemolo tritato
- alcuni steli erba cipollina
- sale
- pepe

Lessate le patate con la buccia.

Pelatele, tagliatele a fettine, raccoglietele in un'insalatiera e tenetele al caldo.

Preparate ora la salsa bianca.

Tritate gli scalogni, raccoglieteli in una casseruola, copriteli con il vino e un po' d'acqua, ponete sul fuoco e portate a bollore a calore medio.

Abbassate la fiamma e fate ridurre il liquido della metà.

Ritirate, salate, pepate, lasciate intiepidire il composto, quindi incorporatevi il burro ammorbidito.

Mescolate e ponete di nuovo sul fuoco sbattendo il composto con una piccola frusta fino a quando raggiunge una soffice consistenza.

Ritirate, aggiungete abbondante prezzemolo tritato e alcuni steli d'erba cipollina tagliuzzata.

Amalgamate bene e versate la salsa bianca sulle patate calde.