

PATATE SALTATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patatine novelle
- 300 g di cipollotti
- 300 g di pomodorini ciliegia
- 200 g di fave sgusciate
- prezzemolo
- maggiorana
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini olio d'oliva

Lessare le fave in acqua salata.

Lavare e tagliare a metà le patatine.

Tagliare e pezzetti i cipollotti e i pomodorini.

Scaldare l'olio in una padella e unire le patatine e i cipollotti.

Cuocere a fuoco medio per 30 minuti.

Unire le fave scolate, i pomodorini, prezzemolo e maggiorana tritati, salare, pepare e cuocere per altri 10 minuti.