

# PATATE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- prezzemolo
- 1 spicchio aglio
- 80 g di burro
- 30 cl brodo vegetale
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi non troppo grossi.

Scottarle per 10 minuti in acqua bollente salata e scolarle.

Strofinare una pirofila con l'aglio e imburrarla.

Disporvi le patate in un solo strato, coprirle con il brodo e il burro fatto fondere.

Coprire la pirofila con un foglio d'alluminio e passare in forno caldo a 180 gradi per 45 minuti.

Tritare il prezzemolo e amalgamarlo con sale, pepe e 5 cucchiaini di olio.

Versare questa salsina sulle patate prima di servirle.