

Patate in umido



FACILEeBUONO

500 grammi di patate farinose
400 grammi di pelati
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
2 rametti di rosmarino
alcune foglie di salvia
2 foglie d'alloro
1 cucchiaino da caffè colmo di sale
un poco di zucchero

Ricetta della nonna



Sbucciamo e tagliamo a tocchetti la patate e sciacquiamole.

In una pentola rosoliamo nell'olio l'aglio tagliato a metà, aggiungiamo le patate e rimettiamo.

Incorporiamo i pelati, un poco d'acqua, tutte le spezie, saliamo e aggiungiamo un poco di zucchero.

Portiamo ad ebollizione e cuociamo coperto per 45 minuti.

Nella preparazione dei sughi al pomodoro si aggiunge dello zucchero per togliere l'acidità, restando così più digeribile.

Le patate in umido, o "patate rosse", sono una vecchia ricetta della nonna molto apprezzata ancora oggi.