



## Patatine al verde

[Del 13/10/2004 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 16 piccole patate possibilmente tutte uguali, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, burro, 1 bicchiere di brodo (anche di dado), olio, sale, pepe.**

Sbucciate le patate, lavatele e scottatele per 5 minuti in acqua bollente salata, poi scolatele. Strofinare con l'aglio sbucciato e imburrare una pirofila dove le patate possano stare in un solo strato; adagiatevele e copritele con il brodo e con 40 g di burro fuso. Mettetele in forno caldo a 180°, coperte con un foglio di alluminio e cuocetele per circa 45 minuti. Lavate e tritate il prezzemolo, mettetelo in una tazza, unitevi una presa di sale, una macinata di pepe e 3-4 cucchiaini di olio, mescolando. Versate la salsa sulle patate cotte e servite.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]