



Le ricette di Luca



PATATE STUFATE

Ingredienti:

- 600 g di patate
- 3 pomodori
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Origano
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale
- Pepe

Lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a cubetti. In un tegame fate scaldare due cucchiaini d'olio con lo spicchio d'aglio e lo scalogno tritato. Appena il soffritto diventa di colore dorato aggiungete le patate e fate insaporire a fuoco vivace. Spruzzate con il vino, lasciate evaporare, abbassate la fiamma, aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi, e tagliati a pezzetti.

Cospargete con l'origano, salate, pepate, bagnate con un mestolo d'acqua.

Coprite e lasciate stufare fino a quando le patate sono quasi disfatte.

Passatele sul piatto da portata, servite.