



## Plaki di Patata

Patates Pilaki



12 patate  
2 carota  
1 cipolla  
6 spicchi d'aglio  
1,5 bicchierini olio d'olive  
2 cucchiaini di sale  
1 bicchiere d'acqua  
Per la sopra :  
4 -5 aneto

# La cipolla secca si taglia in fine e si mette nella pentola poi alla sopra si aggiungono carota tagliata ed olio d'oliva poi si arrossicono i materiali nella pentola coperta circa per mezz'ora.

# Circa tra 10 minuti si apre il coperchio di pentola e si aggiunge aglio pestato in fine e zucchero.

# Si cucinano finchè aglio diventa trasparente poi si aggiunge sale e patata tagliata in cubo.

# Le patate si cucinano senza aggiungere l'acqua circa per 5 minuti ppi si aggiunge 1 bicchiere d'acqua calda. Poi si copre il coperchio di pentola e si cucina circa finchè le patate diventano morbide.

# Si mette nel piatto da servire caldo o fresco ed alla sopra si pizzica aneto macinato.

Nota: Se si prepara con patata fresca diventa gusto di più.