



Patata Lionese

Liones Patates



2 patate
1 cipolla secca
1 cucchiaio pieno di burro
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepenero
1 pizzico di cumino
5 - 6 rami di prezzemolo

Le patate si bolliscono e poi si sbuciano. Poi le patate sbuciate e cipolle si tagliano in cubi. Prezzemolo si macina in fine.

Il burro si mette nella padella, dopo aver sciolto sul fuoco medio si aggiungono le cipolle tagliate e si cucinano finchè diventano piccole.

Sopra si aggiungono patate, sale e pepenero , si cucinano finchè la patata si succhia il burro sciolto.

Poi si toglie dal fuoco, sopra si aggiunge cumino poi prezzemolo poi si mescolano. Si porta al tavolo in fresco insieme con piatti di carne oppure con le fritte.

Nota: Patata Lionese in genere è una ricetta di garniture dei Francesi per i piatti di carne.