



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Patata con Sbucia

Kabuklu Patates



3 patate medie
3 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Mezzo cucchiaino di sale

- # Le patate dopo aver aspettato nell'acqua aceta circa 10 minuti e dopo si fanno grattare con spazzolino sotto rubinetto.
- # Poi le patate si asciugano poi si tagliano come fetta di mela si mescolano insieme con cumino, olio d'oliva e peperoncino a rosso .
- # Poi i fettati di patate si mettono nella padella mezza oliata e poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cuociono circa 10 -15 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si pizzica la sale e si servono insieme piatto di carne.

Nota: Nella papata si mette sale dopo aver cucinato. Perché patata si perde la sale quando bagnata.