

Papas arrugadas (Contorni)



Preparazione

Lavate le patate sott'acqua. In una pentola capiente portate ad ebollizione molta acqua nella quale aggiungerete ½kg di sale grosso. Cuocete in quest'acqua le patate finchè non sono al dente.

Tesferite le patate in una seconda casseruola e copritele con il restante ½kg di sale grosso e fate cuocere finchè non cominceranno a diventare tutte raggrinzite!

Toglietele dal sale e mangiate le vostre papas arrugadas calde assieme alla salsa alioli!

Consigli

Per riuscire a preparare un buon piatto di papas arrugadas seguendo la vera tradizione della cucina delle Canarie, dovrete acquistare delle patate della varietà "papa bonita".

Curiosità

Le papas arrugadas vengono solitamente ritenute un aperitivo: in realtà, però, queste ultime vengono utilizzate come contorno per secondi di carne e pesce o vengono servite anche come piatto unico.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate (1 kg di patate novelle)

Sale grosso 1000 grammi