



CUCINA CON NOI!

Patate dolci con salsa di carciofi, olive verdi e prezzemolo

INGREDIENTI

500 g di Patate Dolci Stick Orogel

-, c`e _]n_ek'Ω okpp#khek

60 g di olive verdi snocciolate

un mazzetto di prezzemolo

un cucchiaino di aceto di mele

30 g di mandorle tritate

olio extra vergine di oliva

timo

sale Maldon



30



4



Facile



Forno

Preparazione

1

Ο_κh]na]__qn]p]iajpa e]n_ekΩ a pnep]nhe ejoeaia]hha khera* Neqjenhe in una ciotola, aggiungere il prezzemolo e le mandorle tritate. Completare con l'aceto e qualche cucchiaino di olio evo.

2

Distribuire le patate in una teglia ricoperta da carta forno, oliare e salare leggermente. Cuocere le patate in forno a 180 °C per 15 minuti.

3

Servire le patate accompagnata dalla salsa e cosparse con un pizzico di sale Maldon e foglioline di timo.