

Patate al rosmarino e olio d'oliva

Portata: **Piatto unico**

Tempo:

Numero persone: **0**

Difficoltà: **Facile**

Ingredienti per 0 persone

- 100 gr patate Passo dopo Passo Despar
- q.b. rosmarino
- q.b. salvia
- 2 cucchiaini di vino bianco secco Despar
- 1 punta di aglio
- 1 cucchiaio olio extra vergine di oliva

Preparazione

1 - Cuoci a vapore le patate intere con la buccia dopo averle lavate.

2 - Una volta cotte, passale allo schiacciapatate. Raccoglile in una terrina e aggiungi olio ed erbe aromatiche tritate assieme allo spicchio d'aglio. Amalgama il tutto.

3 - Cuoci in padella antiaderente 5/6 cucchiaini di impasto per volta. Compatta con il cucchiaio l'impasto e comincia a girare e rigirare la padella facendola roteare: in questo modo le patate si insaporiranno di tutti gli aromi e, asciugandosi, formeranno la crosticina.

4 - Versa, quindi, nella padella qualche cucchiaino di vino e gira per farlo assorbire. Continua così, versa ancora del vino e lascialo assorbire.

5 - Gira il tortino come si fa con una frittata fino a dorare entrambi i lati.