

## **PATATE ARROSTO AL CURRY**

**TEMPO PREPARAZIONE 10 MINUTI**

**TEMPO COTTURA 40 MINUTI**

**PORZIONI  $\frac{3}{4}$  PERSONE**

### **INGREDIENTI**

5 o 6 patate grandi

olio extravergine di oliva

1 cucchiaio di curry in polvere

sale q.b.

3 fette biscottate tritate

origano, maggiorana, timo e menta secca tritate in uguali quantità

2 cucchiari di aceto (se volete gusto più delicato usate aceto di mele)

### **PREPARAZIONE**

1. Pelate le patate lavatele e tagliatele a pezzi di media grandezza
2. Scaldate una padella con olio extra vergine di oliva e stufate alcuni minuti le patate
3. Aggiungete il curry e metà delle fette biscottate tritate
4. Inserite un mestolino di acqua e fate cuocere
5. Continuate la cottura fino a quando saranno morbide.
6. Ricoprite le patate con il resto delle fette biscottate e fate gratinare sotto al grill alcuni minuti.
7. Salate e servite calde.

**NOTE Durante la cottura aggiungete acqua man mano che si asciuga.**