

## PATATE IN SGUAZZETTO (PATATI IN SGUAZZITT)

### INGREDIENTI

8 patate  
50 g di burro  
un ciuffetto di prezzemolo tritato  
2 cipolline tritate  
4 pomodori maturi  
1 bicchiere di vino bianco secco  
olio d'oliva  
sale



- Sbucciare le patate e tagliarle a pezzetti.
- Tostare col burro e con tre cucchiari di olio d'oliva le cipolline e il prezzemolo.
- Aggiungere le patate, versare il vino e far cuocere per 10 minuti.
- Unire i pomodori sbucciati e tagliati a pezzetti, quindi salare.
- Concludere la cottura in 15 minuti circa.
- Servire ben caldo.