



PATATE VIOLA VEGETARIANE CON CIPOLLE

Ingredienti

Per 2 persone

6 patate viola

1 cipolla rossa grande

220 gr di funghi freschi

1/4 di cucchiaino di peperoncino rosso tritato

1 cucchiaino di capperi tritati

1 cucchiaino di dragoncello fresco tritato

Olio di oliva

Passaggi

- 1.** Tagliare ciascuna patata a spicchi, dividendole patates in quarti e poi tagliando ogni quarto a metà. Riscalda 1 cucchiaio di olio di oliva a fuoco medio in una padella larga, e cuoci aggiungendo la cipolla e i funghi fino a che i funghi iniziano a rilasciare liquido e la cipolla diventa traslucida, per circa 5 minuti. Trasferisci la cipolla e i funghi in una ciotola e metti da parte.
- 2.** Riscalda due cucchiaini di olio di oliva a fuoco alto nella stessa padella, e poni gli spicchi di patate nell'olio caldo. Spruzza sale e pepe, e lasciale cuocere, rimescolando di tanto in tanto, fino a imbrunire gli spigoli, per circa 10 minuti. Riduci a fuoco medio, cospargi le patate con il peperoncino tritato, e lascia cuocere fino a che le patate saranno tenere, per altri 10 minuti circa. Aggiungi la miscela di cipolla e funghi, e mescola le verdure insieme, in fine aggiungi i capperi e il dragoncello.