

## Patate all'erba cipollina

Categoria: Patate  
Data: 14.11.2012

---

### Ingredienti per 10 Personen/1.22 kg al 100% (quantità netta)

1.8 kg Patate  
1 x Condire (sale)  
50 g Burro  
30 g Erba cipollina

#### Mise en place

- Lavare e pelare le patate
- Tornirle a forma regolare
- Tagliare l'erba cipollina
- Fondere il burro in una casseruola

#### Preparazione

- Mettere le patate in acqua fredda
- Portarle rapidamente ad ebollizione e salare
- A cottura terminata (prova con la punta del coltellino)
- Sgocciolarle delicatamente
- Farle rotolare delicatamente nel burro fuso caldo e aggiungere l'erba cipollina