Pomì
O Così. O Pomì.

Patate in umido alla Toscana

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua tiepida: 100 ml
- Ccrosta di Parmigiano: q.b.
- Cipolla rossa, tritata: ½
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Patate gialle medie: 6
- Spicchio di aglio, tritato: 1

Preparazione

Patate in umido cucinate con la ricetta tocana: trita la cipolla con l'aglio e fai un battuto molto fine. Metti questi ingredienti in una pentola con qualche cucchiaio di olio d'oliva, lasciali soffriggere per qualche minuto e poi aggiungi le patate.

Mescola con un mestolo in legno per far insaporire le patate, poi lasciale cuocere per una decina di minuti a fuoco basso, continuando a mescolare di tanto in tanto. A questo punto aggiungi le croste di Parmigiano tagliate a cubetti piccini, poi versa il pomodoro a cubetti Pomì e l'acqua calda e continua la cottura, sempre a fuoco minimo, per una mezzora, finché le patate in umido non sono morbide e il sugo si è addensato.

Regola di sale e pepe le patate in umido e servi il piatto con un po' di prezzemolo fresco.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr