

## Patate mpacchiuse

### Preparazione



1. Lavare e mondare le patate.



2. Affettare le patate ad uno spessore di ca 3 mm e tagliare la cipolla a julienne.



3. Versare l'olio in una padella antiaderente e farlo scaldare, quindi aggiungere le patate, un pizzico di sale e lasciare cuocere.

4. Dopo circa 5' di cottura coprire con un coperchio e lasciare cuocere ancora.



5. Quando le patate saranno a metà cottura unire la cipolla.



6. Coprire ancora con coperchio e terminare la cottura, mescolando di tanto in tanto.

7. Servire ben calde.



### Consigli & curiosità

a) In origine questa preparazione veniva cucinata al caminetto in ampie padelle di ferro, oggi è consigliabile utilizzare padelle antiaderenti.

**Ricetta dello Chef Domenico Palermo**

