

Cicoria e Patate

di Francesca del Blog "Frasincucina"



Ingredienti per 2 persone

500 g di cicoria cotta

600 g di patate

Preparazione



La parte più lunga della preparazione della ricetta è la raccolta della cicoria, che poi deve essere pulita, ovvero privata dello scarto, lavata accuratamente ed infine lessata.

Quando la cicoria è stata lessata, strizzarla bene per eliminare l'acqua di cottura e metterla in una padella con un filo di olio e un pizzico di peperoncino. Farla ripassare a fuoco lento.

Bollire le patate in una pentola e quando sotto cotte privarle della buccia, lasciarle raffreddare ed infine tagliarle a tocchetti.



Ripassare le patate in una padella con olio, sale fino a che non iniziano a dorare.



Aggiungere la cicoria, un altro po' di olio e cuocere per almeno 30 minuti.