

PATATES RISSOLADES

Nota: Serveixem per acompanyament de plats.

	<u>Ingredients</u>
	patates de mida petita
	sal, pebre negre en pols
	branca de romaní
un bon tros	mantega

Elaboració:

- Pelar les patates i tallar-les a “daus gruixuts” d'uns 3 o 4 cm de gruix.
- Amb el ganivet arrodonir els daus per formar uns cilindres. Per fer-los més atractius podem polir les vores vives.
- Col·locar els daus de patates en una paella en fred, amb un bon tros de mantega, sal, pebre i una branca de romaní.
- Cobrir les patates amb aigua fins a 3/4 parts.
- Deixar-les bullir fins que l'aigua arribi a la meitat de les patates. Llavors tombem les patates perquè es facin per l'altra costat.
- Deixar-les bullir fins que s'evapori tota l'aigua i les patates es comencen a torrar amb la mantega residual.
- Retirar les patates de la paella. Reservar.
- Netejar la paella.
- Una mica abans de muntar els plats posem la paella al foc amb una miqueta de mantega i acabem d'enrossir les patates.