

# Patate alle nocciole



*Questa ricetta è: vegetariana, veloce, adatta come contorno, prevede cottura, libera da latte/ latticini, contiene frutta a guscio*

*Pronta in 30 minuti*

*Difficoltà: facile*

## Informazioni nutrizionali per porzione:

<b>Energia</b>	<b>Carboidrati</b>	<b>Proteine</b>	<b>Grassi</b>
316 kcal	30 g	5 g	18 g

## Ingredienti per 2 persone:

- 500 g di patate (piccole, sode e bollenti)
- Il sale
- 2 cucchiaino di burro
- 2 cucchiaini di granella di nocciole (in scaglie)

## Preparazione:

1. Coprire 500 g di piccole patate con acqua salata, portare a ebollizione e cuocere per 20 minuti.
2. Scolare le patate, lasciarle raffreddare leggermente e sbucciarle.
3. Sciogliere 2 cucchiaini di burro in una padella.
4. Tostate 2 cucchiaini di scaglie di nocciole nel burro fino a quando non saranno dorate.
5. Passare le patate nel burro di nocciole e salarle.

*Buon appetito!*