

Papas arrugadas (Accompagnements)



Préparation

Laver les pommes de terre sous l'eau. Dans une grande casserole, porter une grande quantité d'eau à ébullition à laquelle vous avez ajouté 500g de gros sel. Faire cuire les pommes de terre dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais encore fermes. Transférer les pommes de terre dans une deuxième casserole et les recouvrir avec les 500g de gros sel restant et faire cuire jusqu'à ce qu'elles commencent à être toutes ridées. Enlever le sel et manger les papas arrugadas chaudes avec une sauce à l'aïoli.

Conseils

Pour faire une belle assiette de papas arrugadas comme aux Canaries, achetez des pommes de terre de la variété "papa bonita".

Anecdotes

Les papas arrugadas sont souvent considérées comme un apéritif, mais elles sont plus souvent servies comme plat d'accompagnement avec de la viande ou du poisson, et elles peuvent également être servies comme plat principal.

Information

Préparation 60 minutes

Pour X Pour 3 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pommes de terre (1 kg de pommes de terre nouvelles)

Gros sel 1000 grammes