

1919
Strauss



Mezzelunette patate - Speck arrostiti con burro alla salvia

Preparazione:

Cuocere le mezzelunette per 2-3 minuti in acqua bollente e salata, toglierli dall'acqua e far raffreddare.

Riscaldare l'olio in una padella, mettere a rosolare le mezzelunette, aggiungere burro e le foglie di salvia, continuando a far rosolare finché il burro è sciolto e alla doratura desiderata.

Servire direttamente in padella.

🕒 25 Min.

👤 2 Pers.

Ingredienti:

1 confezione mezzelunette patate -
Speck di Strauss
olio per rosolare
50g burro
foglie di salvia freschi