

PATATE FRITTE CON LIMONE E CORIANDOLO

DEEP FRIED POTATOES WITH LEMON AND CORIANDER (antinahtes)



©Stalo Lazarou

Ingredienti (per 4 porzioni)

1 kg di patate novelle non sbucciate
Abbastanza olio da coprire le patate
2 cucchiaini di semi di coriandolo schiacciati
1/2 bicchiere di vino rosso secco
sale, pepe

Preparazione

1. Lavare le patate, scolarle e romperle utilizzando una bottiglia o un oggetto pesante.
2. Riscaldare l'olio e aggiungere le patate.
3. Cuocere a fuoco lento.
4. Quando le patate sono pronte scolare l'olio e aggiungere il coriandolo e il vino.
5. Cuocere fino a riduzione dei liquidi.
6. Continuare a cuocere per altri 2-3 minuti.
7. Mescolare di tanto in tanto.
8. Aggiungere sale e pepe e servire.

(Permission to use in Cyprus Virtual Food Museum by Cyprus Ministry of Agriculture)