



Carciofi alla contadina e patatine croccanti

Ingredienti:

- 2 patate grandi
- 1 vasetto di Carciofini alla paesana BIO Saclà
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato
- Olio per friggere
- Aceto balsamico
- Sale



Preparazione:

- Tagliate le patate a fettine sottili, scaldate l'olio in una padella e frigatele fino ad ottenere una bella doratura. Scolate, asciugate con carta da cucina e disponete in due piatti. Salate.
- Aggiungete i Carciofi biologici Saclà precedentemente sgocciolati.
- Cospargete con gocce di aceto balsamico e spolverate con pecorino grattugiato fresco.
- ☐☐ Servite con un bicchiere di vino bianco del Sud Italia come la Falanghina o il Greco di Tufo.