

Brunede Kartofler (Patate caramellate)



Le **Patate caramellate** alla Danese per tradizione accompagnano, per la gioia di grandi e piccini, il primo piatto natalizio, rigorosamente a base di carne.

Ingredienti

Patate novelle, piccole e rotonde

1 cucchiaino di burro

Zucchero quanto basta



Preparazione

Prendete le patate fresche e bollitele con la buccia. Lasciatele raffreddare completamente e spellatele.

Prendete ora una padella ampia, fate scaldare l'olio e aggiungete lo zucchero per fare il caramello. Attenzione a non bruciarlo! Appena lo zucchero inizia a sciogliersi, aggiungete un cucchiaino di burro e mescolate.

Aggiungete ora le patate, mescolando e girandole frequentemente. Lasciatele cuocere finchè non sono dorate e coperte di caramello.