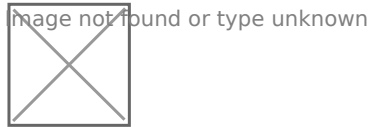


Πατάτες κρασάτες με σαφράν· τραγανές απ' έξω, μαλακές από μέσα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



[432patatessafran-thumb-large-367x310](#)

Η πατάτα είναι μια από τις καλύτερες γαρνιτούρες για τα ψητά κρέατα. Συνήθως τις κάνουμε φούρνου και βέβαια είναι υπέροχες με το λαδάκι τους, το λεμόνι τους, αρωματισμένες με ρίγανη ή ακόμα και με δενδρολίβανο. Η ιδέα που σας δίνω σήμερα είναι μια πεντανόστιμη σαλάτα εντελώς διαφορετική από τις συνηθισμένες. Οι πατάτες γίνονται ελαφριά τραγανές απ' έξω, ενώ μέσα είναι μαλακές σαν πουρές.

Υλικά (για 6 άτομα)

- 1 κιλό μικρές στρογγυλές πατάτες καλά καθαρισμένες
- 1 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 νεροπότηρο λευκό κρασί
- 1 πρέζα σαφράν (0,25 του γραμμαρίου)
- 2 κουτ. σούπας ζάχαρη
- αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Σε μια μεγάλη, φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και ρίχνετε μέσα τις πατατούλες, ολόκληρες ή κομμένες στη μέση. Δεν τις τηγανίζετε, τις σοτάρετε μέχρι να πιάσουν γύρω-γύρω μια μικρή κρούστα. Όταν όλες οι πατατούλες έχουν γυαλίσει καλά, τις πασπαλίζετε με τη ζάχαρη. Μη σας φοβίζει το υλικό – δεν θα βγουν γλυκές οι πατάτες, η ζάχαρη θα καραμελώσει.

Τις ανακατεύετε καλά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Σβήνετε με το νεροπότηρο λευκό κρασί, ρίχνετε μέσα το σαφράν, ανακατεύετε καλά να σκορπιστεί παντού το υπέροχο χρώμα του σαφράν, σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να βράσει σε μέτρια φωτιά για περίπου 10 λεπτά της ώρας.

Ανοίγετε τη κατσαρόλα, αλατοπιπερώνετε και αφήνετε να βράσουν οι πατάτες μέχρι να εξατμιστεί εντελώς το κρασί και να μείνει μόνο το λάδι. Τις ανακατεύετε

με προσοχή για να μη σπάσουν και Τις σερβίρετε ζεστές σε πιατέλα.

Πηγή: ikypros.com