

## PATATES D'OLOT

### Ingredients:

1 kg de patates.  
300 g de carn picada.  
2 cebes.  
3 tomàquets.  
1 copa de vi ranci.  
1 molla de pa remullada amb llet.  
Sal.  
Pebre.  
Nou moscada.  
Oli.

### Elaboració:

Feu un sofregit amb la ceba i els tomàquets.  
Afegiu-hi la carn picada, la molla de pa, sal, pebre i nou moscada, i feu-hi la reducció del vi ranci.  
Talleu les patates a rodelles i fregiu-les.  
Preneu les rodelles de patata de dues en dues, poseu-hi pasta de carn al mig, arrebosseu-les amb farina i ou, i fregiu-les.

### Variacions:

Es poden acabar al forn.  
Les patates es poden bullir abans de fregir-les.

### Altres noms:

Patates de la Deu.  
Patates Bretxa.