

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate, pancetta e cipolle



Se stavate cercando un contorno rustico, che sa di campagna e di cibo genuino, le **patate, pancetta e cipolle** sono il piatto che fa per voi. Una ricetta facile e veloce, che richiede poca abilità e soprattutto molto economica, ma di certo non banale. Il suo sapore autentico e genuino piacerà di certo a chi ama gustare piatti ricchi di gusto e sfiziosi. Fare poi questo contorno non è per nulla difficile e mentre cuoce potrete dedicarvi ad altre preparazioni. Proponetelo ad una cena stuzzicante, sappiate infine che si sposa benissimo sia con la carne che col pesce!

Volete ampliare la scelta dei contorni?? Proponete anche allora la [teglia di verdure](#) miste al forno!

Che tipo di patata conviene utilizzare?

Ti consiglio quelle semplici a pasta gialla.

Posso preparare prima le farie porzioni?

Puoi prepararle e lasciarle in frigorifero, al momento giusto metti in forno.

Potrei invece utilizzare un'unica teglia?

Certo, procedi allo stesso modo e poi taglia a fette.

INGREDIENTI

PATATE 1,5 kg

PANCETTA AFFUMICATA 200 gr

BURRO

CIPOLLE 3

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare questo contorno di patate, pancetta e cipolle la prima cosa da fare dopo aver sbucciato le patate è quella di affettarle finemente. Fatto ciò affettate anche la pancetta a listarelle e iniziate a stratificare gli ingredienti all'interno di un contenitore adatto al forno, aggiungendo anche le cipolle a fette e di tanto in tanto mettere qualche fiocchetto di burro. Proseguire in in questa maniera fino ad esaurire tutti gli ingredienti e regolando di sale. Chiudere con un foglio di carta di alluminio e mettere in forno per un'ora a 190 gradi poi proseguire la cottura per altri 15 senza alluminio.

Sfornate le vostre patate, pancetta e cipolle e servite appena si saranno raffreddate un po'.