

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bucce di patate aromatiche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Bucce di patate aromatiche, quando si dice che delle patate non si butta via niente...

INGREDIENTI

bucce di patata
2 spicchi di aglio schiacciati oppure dello scalogno tritato
50 g di pancetta affumicata a fette tritata
timo
origano
rosmarino
olio extravergine di oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le patate accuratamente e sfregatele con uno spazzolino duro, asciugatele e sbucciatele con un pelapatate (la polpa si userà per un'altra ricetta).



- 2 Tagliate le bucce in segmenti di circa 5 cm a fiammifero.

In un tegame scaldate l'olio, rosolate l'aglio e la pancetta e unite poi le bucce lasciandole dorare per 10 minuti a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto.





3 Profumate con gli aromi a metà cottura, salate e pepate e servite quando saranno croccanti.

