

ZUPPE E MINESTRE

Crema di patate con dadini di pancetta affumicata

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 cipolla
50g di pancetta affumicata
400g di patate
sale
noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Friggere la cipolla con la pancetta tagliata a dadini e aggiungere, tagliate anch'esse a dadini, le patate; cuocere fino a quando queste si presentano aperte e che si sfarinano. Servire caldissima con una grattugiata di noce moscata e un pizzico di erba cipollina.