

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fronne e patate

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



### INGREDIENTI

600 g di patate  
400 g di foglie di cavolo cappuccio  
una cipolla media  
50 g di pancetta  
olio  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare le foglie, pelare le patate e tagliarle a tocchetti. Mettere le patate in acqua fredda, portarla a bollore, salare e aggiungere le foglie. Lasciar cuocere per 45 minuti circa.  
In una padella friggere a fuoco lento la cipolla affettata e la pancetta tagliata a listarelle, che dovrà perdere il grasso senza però seccare.  
Appena cotte, scolare patate e fronne e metterle in padella; mentre insaporiscono spezzarle grossolanamente rimescolando bene.