

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.