

SECONDI PIATTI

Pancetta con patate e peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [61 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PANCETTA FRESCA 1 kg

PATATE 1 kg

PEPERONI 2

TIMO rametti - 2

SPICCHIO DI AGLIO 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO IN GRANI

Se avete voglia di portare a tavola un secondo piatto rustico, gustoso, saporito ma molto facile da fare, la pancetta con patate e peperoni è proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta semplicissima da fare ma che di certo farà colpo sui vostri ospiti. È il secondo piatto perfetto per una domenica in famiglia ma anche per chi vuole realizzare un piatto squisito per la cena, facendo in un sol colpo anche il contorno! Seguite i nostri consigli e verrà ottimo! Un primo da abbinare? Noi vi consigliamo una [amatriciana](#) che ci sta sempre benissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Riempite una pentola d'acqua, aromatizzatela con due foglie d'alloro e una manciata di pepe in grani.



- 2 Immergete la pancetta nell'acqua fredda e mettete sul fuoco e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 40 minuti.



3 A questo punto spegnete il fuoco e lasciate freddare la pancetta nell'acqua di cottura.

Nel frattempo pulite i peperoni dai semi e dai filamenti bianchi e tagliateli a quadrotti.



4 Ungete una teglia da forno e trasferitevi i peperoni.



5 Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti ed unite anch'esse nella teglia.



6 Irrorate d'olio e mescolate bene con le mani.



7 Aromatizzate con il rosmarino, gli spicchi d'aglio, il sale ed il pepe.



8 Infornate a 180°C per 30 minuti circa.



9 Nel frattempo riprendete la pancetta, rimuovete la cotenna e tagliatela a pezzettoni.





10 Incidete lo strato di grasso con dei tagli diagonali.



11 Sfornate la teglia e distribuite i pezzi di pancetta sulle verdure, salate e pepate.



12 Bagnate con un po' d'olio e infornate nuovamente per un'altra mezz'oretta o fino a cottura e doratura completa della carne.



