

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate alle cipolle e pancetta

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PATATE 1,5 kg
PANCETTA AFFUMICATA 200 gr
CIPOLLE grandi - 3
BURRO 200 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Rivestite il fondo di una grande cocotte, o di quattro cocottes monoporzione con delle lamelle fini di pancetta.



- 2** Ricoprite la pancetta con uno strato di patate tagliate a rondelle, quindi realizzate uno strato di cipolle tritate; salate.



- 3** Continuate l'alternanza di patate, cipolle e burro in fiocchetti.

Ultimate con uno strato di patate ricoperti da pezzetti di burro.



4 Chiudete la cocotte con un coperchio e fate cuocere per 1 ora in forno ben caldo (190°C).

Prima di servire, mescolate bene il contenuto della cocotte.



5 Il Roïgabrageldi si serve preferibilmente con del maiale affumicato ed un'insalata verde.