

SECONDI PIATTI

Patate al forno con pancetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le patate al forno con pancetta sono un **secondo piatto**, o un **contorno**, ricco e saporito. Questa ricetta è **molto semplice da cucinare**, anche un principiante può cimentarsi senza paura di sbagliare. Se hai bisogno di una [cena](#) golosa e **pronta in poco tempo**, oppure ti va un **contorno sostanzioso** per accompagnare un [secondo di carne](#), **segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** e porta in tavola, **cucinato con le tue mani**, un delizioso tegame pieno di **fumanti patate al forno con pancetta**.

Se ti piacciono **le patate**, prova anche queste ricette golosissime:

[Patate al bacon](#)

[Patate in padella](#)

[Patate all'insalata](#)

[Patate al forno](#)

[Sformato di patate](#)

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

PANCETTA 250 gr

SALE

PEPE

ROSMARINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come si preparano le patate al forno con pancetta: lava le patate per eliminare eventuali residui terrosi, poi sbucciale con un pelapatate e, man mano che le peli, immergile in una bacinella di acqua pulita.





2 Dopo qualche minuto, scola le patate dall'acqua e lasciale a scolare per un minuto dentro ad uno scolapasta. Prendi una patata alla volta e, con un coltello ben affilato, tagliale a cubetti spessi 2 o 3 cm per lato. Riunisci tutti i cubetti di patate in una ciotola e condiscile con il sale.





- 3 Insaporisci con una generosa macinata di pepe nero e una buona presa di aghi di rosmarino precedentemente staccati dal loro rametto, lavati ed asciugati.





- 4 Irrora le patate con abbondante olio extravergine di oliva e mescola bene con due cucchiari per spargere bene il condimento, infine trasferisci le patate condite in una pirofila di capienza adeguata alla quantità di patate. Aggiungi la pancetta tagliata a cubetti o a listarelle.





5 Preriscalda il forno statico a 180°C e inforna la pirofila con le patate e la pancetta per almeno 50 minuti, tieni la cottura sotto controllo perché nessun forno è uguale all'altro, quindi i tempi e le temperature potrebbero non essere uguali per tutti. Quando le patate saranno cotte, puoi servirle subito.





CONSIGLIO

Puoi variare le patate al forno con pancetta aggiungendo anche salsiccia e fondi di salumi a cubetti.

CONSERVAZIONE

Se ti avanzano, conserva le patate al forno con pancetta in un contenitore ermetico e riposto in un ripiano non molto freddo del frigo, non conservare per più di 48 ore, al momento di consumare puoi ripassare le patate al forno con pancetta anche in padella, aggiungendo un filo di olio.