

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate in tecia

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



### INGREDIENTI

PATATE A PASTA FARINOSA farinose -  
800 gr  
PANCETTA (TESA) 80 gr  
CIPOLLE 80 gr  
SALE  
PEPE NERO  
ROSMARINO 1 rametto

Le patate in tecia sono un piatto della tradizione triestina. Come tutti i piatti tradizionali anche questo ha mille varianti. E' un contorno a base di patate e viene servito caldo.

Molto semplici da fare sono un contorno perfetto per secondi di carne ma siccome è molto ricco si può assolutamente affermare che possono costituire anche un piatto unico. Farle come le nonne triestine non è facilissimo in quanto utilizzavano una padella particolare in ferro, ma qui vi proponiamo una versione più veloce, provatela!

Se cercate altre ricette con le patate ecco per voi diverse idee gustose:

patate al forno  
patate gratinate  
frittelle di patate

# Preparazione

- 1 Per fare le patate in tecia per prima cosa tagliare la pancetta a cubettini e tritare la cipolla







**2** Lessare le patate, privarle della bucca e tagliarle a fette







- 3** soffriggere la cipolla in olio evo, aggiungere la pancetta, far rosolare, aggiungere le patate  
e regolare di sale e pepe  
coprire e cuocere







4 con l'aiuto di un coperchio girare le patate e rimetterle nella padella

per rosolarle da entrambe le parti

impiattare e guarnire con il rosmarino







