

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al bacon

di: *dindirindani*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

700 g di patate

200 g di bacon

1 rametto di salvia

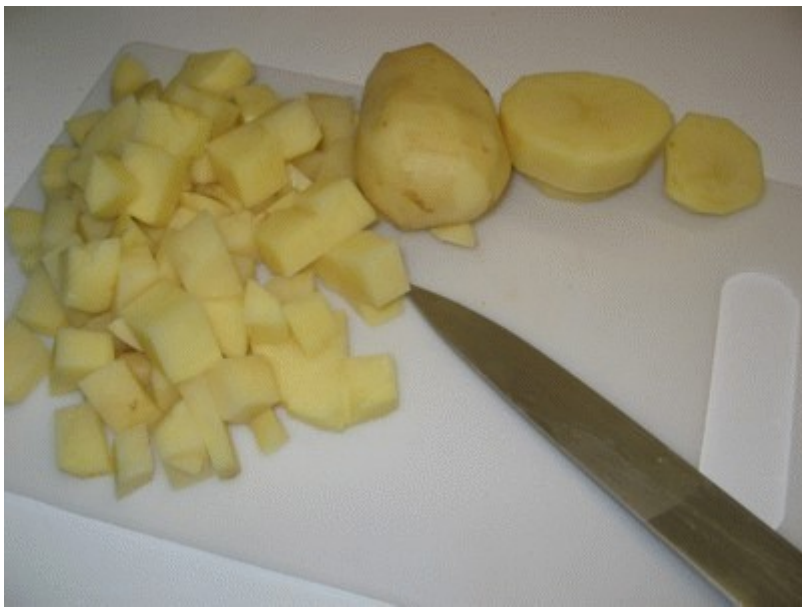
1 rametto di rosmarino

olio

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le patate a quadratini e lessarle un po' al dente.



2 Intanto cuocere il bacon con un po' di olio.



3 Unire il bacon alle patate appena sono pronte e insaporirle con le erbe tritate, sale e pepe.



4 Quindi, metterle in una teglia da forno unta con un po' di olio.



5 Irrorare le patate con un filo di olio e lasciarle scaldare in forno a 200°C per circa 20 minuti, mescolando spesso.

Ecco le patate pronte:



NOTE