

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al bacon

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 55 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sei alla ricerca di un <u>contorno</u> sfizioso per variare in modo gustoso il tuo menù? Prova la nostra ricetta di **patate al bacon**. Le **patate cotte al forno** con una generosa quantità di **pancetta affumicata**, risulteranno **ricche e saporite**, perfette da accompagnare a <u>secondi piatti di carne</u> come **arrosti** o **brasati**.

Provala nostra ricetta co video e passo passo fotografico per variare in modo ghiotto la ricetta tradizionale delle <u>patate al forno</u>. Croccanti e dorate, queste succulenti patate al bacon, faranno la gioia di grandi e piccini!

Se ti piacciono le patate, ecco altre ricette che dovresti provare:

Patate in padella
Parmigiana di patate
Sformato di patate
Chips di patate al forno
Rosti di patate

INGREDIENTI

PATATE 700 gr

BACON 200 gr

SALVIA 5 foglie

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

Per preparare le patate al bacon per prima cosa sbuccia le patate, tagliale prima a fette e poi a cubetti e tuffale in acqua bollente salata per 10 minuti.





2 Nel frattempo taglia la pancetta affumicata a fette e poi a listarelle e falla rosolare in una padella con un filo d'olio.



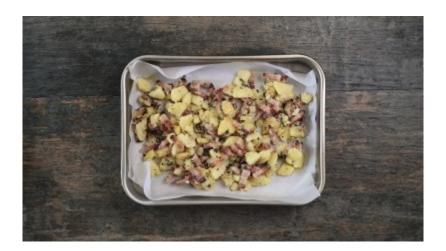


Quando le patate saranno al dente, uniscile alla pancetta, aggiungi la salvia e il rosmarino tritati, aggiusta di sale, insaporisci con il pepe e fai cuocere per qualche minuto. Ungi di olio una teglia rivestita con carta forno.





Versa le patate al bacon, condisci con un giro di olio e inforna a 200°C per 40 minuti circa o, comunque, fino a quando non si sarà formata una crosticina croccante. Mescola di tanto in tanto per una cottura uniforme e servi caldissime.





Attenzione al sale. Essendo il bacon già molto saporito, è necessario utilizzarne in quantità adeguata.