

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 contorno 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 secondi piatti di carne come **arrosti** o **brasati**.

Provala nostra ricetta co video e passo passo fotografico per variare in modo ghiotto la ricetta tradizionale delle [patate al forno](#). 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

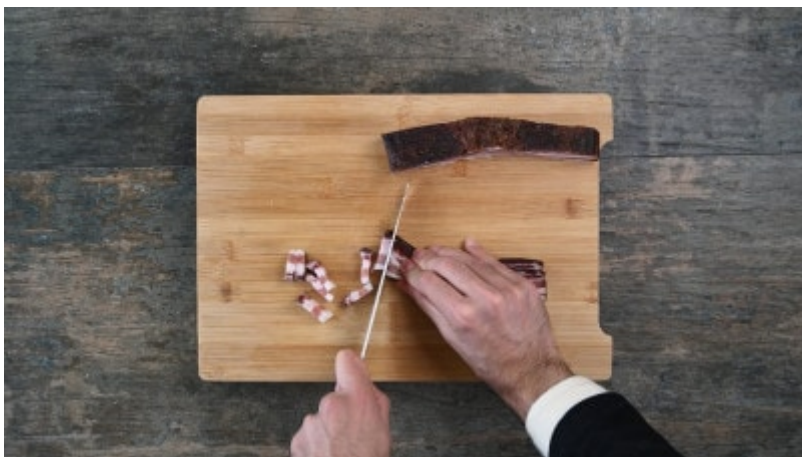
PREPARAZIONE

- 1 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.



- 3** 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.



4 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.





NOTE

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