

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al cartoccio con pancetta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 patate medie
pancetta affumicata
burro
salvia (2 foglie per patata)
rosmarino (qualche ago per patata).

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le patate, tutte uguali, asciugarle, spennellarle con un pò di burro fuso, poi avvolgerle in fettine di pancetta (3 fettine per patata).

Mettere ogni patata su un foglio di alluminio unto di burro e disporre intorno le foglie di salvia ed il rosmarino.

2 Chiudere il cartoccio e mettere in forno caldo a 200° per 45' circa.