

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate rustì

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



### INGREDIENTI

500 g di patate lesse e raffreddate  
100 g di lardo  
100 g di formaggio nostrano  
1 cipolla  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Affettare le patate, passarle in padella, dove già è stata fatta rosolare la cipolla affettata con il lardo battuto. Con l'aiuto di una forchetta, appiattire le patate sul fondo della padella e aggiungere il formaggio nostrano a dadini. Passare sul fuoco e lasciare che si formi una crosta dorata; quindi girare il composto, lasciar dorare dall'altro lato e servire.