

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate rustì

di: *Cookaround*

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.