

ANTIPASTI E SNACK

Stovies alla pancetta

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



INGREDIENTI

1kg di pancetta
450g di cipolle tritate
900g di patate affettate
mostarda essiccata
pepe
1 foglia di alloro
latte

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la pancetta in cubetti da 2,5cm e disponeteli in strati con le cipolle e le patate in una casseruola. Cospargete ciascuno strato con pepe e un pizzico di mostarda, finendo con un piano di patate.
Stendete una foglia di alloro in cima e versate sufficiente latte per arrivare allo stesso livello dell'ultimo strato di patate. Coprite con un coperchio e sobbollite dolcemente per 1 ½ - 2 ore.