

Spicchi di patate al forno con pancetta

📌 Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Gli **spicchi di patate al forno con pancetta e rosmarino**, sono un ottimo e ricco contorno da abbinare a della carne in umido o **arrosti di carne o di pesce**, oppure a delle **bisteche grigliate o ai ferri**.

Ingredienti

» Aromi per arrosto mezzo cucchiaino	» Patate 1 kg
» Brodo di dado 200 ml	» Rosmarino due piccoli rametti
» Olio extravergine di oliva 4 cucchiari	» Sale q.b.
» Pancetta affumicata 80 gr	

Preparazione

Accendete il **forno al massimo**.
Lavate, sbucciate e **tagliate a spicchi le patate**, poi adagiatele in una **teglia** contenente **olio**.

Tagliate la **pancetta affumicata** in pezzetti e mischiatela alle patate, aggiungendo anche una spolverata di **aromi per arrosto**, il sale e il **rosmarino spezzettato**.

Ponete la teglia **sul fuoco** e fate saltare la patate con gli ingredienti per una **decina di minuti**, annaffiandole con il brodo; mettete quindi la **teglia nel forno** per circa **40 minuti**, trascorsi i quali accenderete il **grill** per **altri 5 minuti**.

A cottura avvenuta, estraete la teglia dal forno e servite le patate immediatamente.



Consiglio

Se volete preparare delle **patate al forno più leggere**, potete **evitare di usare la pancetta** e procedere normalmente secondo la ricetta.

