

Sbriciolata di Patate con pancetta

Data: 2 luglio 2016 | Autore: Caterina Rafele



Le patate sono molto versatili, possono essere utilizzate nella nostra cucina per preparare tanti gustosi piatti. In questo giorno ho provato questa ricetta che ora vi propongo.

“SBRICOLATA DI PATATE” con pancetta [MORE]

INGREDIENTI

1 kg patate;
2 uova;
200 gr. di pancetta tesa;
100 gr. di parmigiano grattugiato;
una mozzarella;
50 gr. di burro;
sale e pepe q.b.;
cipolla q.b.;
pangrattato q.p.;
olio evo q.b.-

PROCEDIMENTO

Sbucciare le patate precedentemente lessate in acqua salata e metterle in una ciotola schiacciarle con una forchetta, evitando di farle diventare a purea. Nel frattempo mettere sul fuoco la cipolla tritata con l'olio e farla soffriggere aggiungere la pancetta tagliata a cubetti o a striscioline continuare a soffriggere per qualche minuto. Trasferire questo soffritto nelle patate e unire burro, uovo, parmigiano, sale, pepe e la mozzarella tagliata a pezzetti, mescolare delicatamente il tutto.

Prendere una teglia e stendere un velo di burro e cospargere di pangrattato, con un cucchiaio iniziare a mettere il composto di patate nella teglia senza appianare, ricoprire con una manciata di parmigiano e qualche pezzetto di burro, passare nel forno caldo a 180° per 20 minuti e al grill per ottenere la crosticina dorata, servire calda. Ovviamente questa ricetta può essere utilizzata anche con l'aggiunta di altri ingredienti come: funghi trifolati o ciuffetti di spinaci passati in padella.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/sbriciolata-di-patate-con-pancetta/86767>