



STUZZICHINI

## Patate con pancetta e pomodorini



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

290K

NOTE

### INGREDIENTI

---

4 Patate

---

80 g di Pancetta

---

80 g di Pomodorini

---

1 mazzetto di Rucola

---

1 noce di Burro

---

Sale

---

Pepe

### Preparazione

- Lavate le patate e lessatele per 10 minuti in acqua bollente, fino a farle diventare tenere. Scolatele e tagliatele a metà.
- Rosolate le fette di pancetta con un po' di burro in una padella antiaderente per pochi minuti, fino a quando saranno croccanti.
- Dorate le patate al grill per 10 minuti voltandole a metà cottura. Disponetele su un piatto da portata e su ognuna mettete un po' di pancetta, qualche pomodorino tagliato a metà e qualche foglia di rucola. Aggiustate di sale e pepe e servite.

Camilla Innocenti