

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 questi 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](#) **Caterina**

Articolo scaricato da www.infooggi.it

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

