

Patate alla contadina (Per 4 persone)

| | |
|-------------------|---|
| <u>Verdura</u> | 800 g di patate non farinose 1 cipolla tagliata a striscioline |
| <u>Carne</u> | 100 g di speck tagliato a listarelle |
| <u>Altro</u> | 3 C olio per la cottura nel forno 1 C di pane grattato |
| <u>Condimento</u> | sale |



- Scaldare il forno.
- Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle in grossi dadi o a fette.
- Sbollentare le patate nell'acqua salata e scolarle.
- Disporre poi le patate in una teglia con dell'olio caldo, salarle e farle cuocere in forno girandole di tanto in tanto.
- Rosolare le cipolle in una padella , aggiungere lo speck e continuare a rosolare.
- Poco prima che la cottura sia finita, unire alle patate la cipolla, lo speck, il pane grattato e servire.

Temperatura della cottura: 200 gradi

Tempo della cottura: 30 minuti

Suggerimenti e consigli

- Questo contorno può essere servito con piatti a base di agnello, gulasch, arrostiti aromatizzati al cumino ecc.

Variazione

- Patate alle cipolle: la stessa preparazione descritta sopra, ma con una quantità doppia di cipolle e senza speck e pane grattato.