

PATATE CON LE MELE

Ingredienti

- sale
- 1 cipolla
- zucchero (25gr)
- patate (800gr)
- aceto (10ml)
- pancetta fresca (75gr)
- pepe nero
- 4 mele renette

Come si prepara

In un tegame versare l'acqua con lo zucchero, il sale e il pepe sulle patate tagliate a dadi e le mele renette tagliate a spicchi fino a coprirle.

Portare ad ebollizione e cuocere lentamente con coperchio finché le patate non sono tenere.

Nel frattempo, in una padella cuocere la pancetta tagliata a dadini fino a che non diventi croccante, poi sgocciolarla e tenerla da parte.

Cuocere la cipolla, tagliata ad anelli, nel grasso di pancetta per 8-10 minuti, a fuoco vivace.

Un attimo prima di servire, controllare il sale e aggiungere un cucchiaino di aceto bianco nelle patate e mele e rovesciare l'intero contenuto del tegame in una legumiera.

Guarnire con gli anelli di cipolla e con la pancetta croccante, quindi servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 45

Tags

verdure, ortaggi, contorni, agrodolce, patate con le mele, patate, mele

