PATATE AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 6 patate
- pancetta
- sale
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 30 g di burro
- prezzemolo tritato

Sbucciare e tagliare a dadi le patate.

Scottarle in acqua bollente salata per 3', poi metterle in una teglia con un trito di pancetta olio d'oliva, burro fuso e passarle in forno caldo a 180' per circa 45'.

Rigirarle 2 o 3 volte.

Alla fine unire il prezzemolo tritato e mescolare.