

PATATE AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 200 g di bacon (fette da 200 g)
- 1 rametto salvia
- 1 rametto rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lessare un po' al dente le patate con la buccia, quindi sbucciarle.

Tritare le erbe, tagliare il bacon a dadini e friggerlo in poco olio.

Tagliare le patate a tocchetti, mescolarle al bacon e insaporirle con le erbe.

Salare, pepare e trasferire la preparazione in una teglia da forno unta con poco olio.

Irrorare le patate con un filo di olio e passarle in forno a 200° per circa 20', mescolando spesso.