

PATATE IN TEGAME

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 1 presa maggiorana
- olio d'oliva
- burro
- sale
- 30 g di pancetta affumicata (pezzi da 30 g)

Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti regolari, tagliare a listarelle sottili la pancetta.

Scaldare in una padella antiaderente 3 cucchiaini di olio e una noce di burro e unire le patate e la pancetta e cuocere a fuoco moderato per 10', mescolando ogni tanto con una paletta di legno.

Appena le patate saranno leggermente dorate, salarle, profumarle con la maggiorana e cuocerle, coperte e su fuoco dolce, per 20'.