

## DELIZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 200 g di cipolle,
- 50 g di pancetta affumicata tagliata a dadini,
- 25 cl di birra chiara,
- 200 g di panna da cucina liquida,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Sbucciate le patate, sciacquatele con molta cura e tagliatele a fettine non troppo sottili.

Fate lo stesso con le cipolle e disponete il tutto in un recipiente capiente.

Aggiungete la pancetta affumicata, il sale, parte della panna liquida da cucina, parte della birra e per finire l'olio d'oliva extra-vergine.

Mescolate e amalgamate per qualche secondo servendovi di un mestolo di legno, dopodiché, disponete gli ingredienti in una pirofila che avrete precedentemente unto di burro e irrorate con la birra e la panna.

Cuocete in forno già caldo per circa 40 minuti a 200 gradi, controllando di tanto in tanto la cottura.

Servite la pietanza calda.