

## PATATE ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate
- 200 g di cipolle
- 50 g di pancetta affumicata (fette da 50 g)
- 25 cl birra chiara
- 200 g di panna liquida

Tagliare a fettine sottili patate e cipolle e a dadini la pancetta.

In una pirofila alternare strati di patate e cipolle, mettendo qua e là qualche dadino di pancetta.

Salare, bagnare con la birra e la panna e portare ad ebollizione sul fornello, quindi passare la pirofila in forno già caldo a 200° e cuocere per 1 ora e mezza circa.