

PATATE E PANCETTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di patate
- 50 g di pancetta affumicata
- maggiorana
- burro
- olio d'oliva
- sale

Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti.

Tagliare a filetti la pancetta e metterla in una padella con 4 cucchiaini di olio, una noce di burro e farla rosolare.

Unire le patate e la maggiorana e cuocere per circa 30 minuti, mescolando spesso.

Aggiustare di sale e servire.