



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 24cm
Moneta Aria
Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto
- Pennello

VENTAGLIO DI PATATE

Ingredienti:

- 6 patate medie
- gr 100 pancetta (18 piccole fette)
- olio extrav. d'oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Tornite le patate a botticella per averle il più possibile uguali; fatele sbollentare in acqua bollente per un minuto, lasciatele poi raffreddare.

Aiutandovi con un tagliere e i manici di due cucchiari di legno, praticate per ogni patata una serie di tagli verticali senza però arrivare fino alla base; premete quindi sulla patata il palmo della mano dando la forma di ventaglio.

Pennellate di olio allargando le fette e infilate tra una fetta e l'altra un pezzetto di pancetta. Salate, pepate e sistemate le patate su una padella (24 cm), pennellatele nuovamente con olio extravergine. Fate rosolare per circa 10 minuti, ungendero di tanto in tanto, fino a doratura.

Servitele calde.

Per rendere la preparazione più adatta ad un pranzo importante si possono farcire le patate con lamelle di tartufo e pennellarle con burro chiarificato.

Buon appetito!