Patate stufate con pomodoro e pancetta

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pancetta (dolce o affumicata): 100 gr
- Patate medie: 4
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le patate stufate con pomodoro e pancetta sono molto semplici e veloci da preparare. Questa è una di quelle ricette che fate in 15 minuti quando non sapete cosa cucinare o avete il frigo e la dispensa vuoti, si prepara con ingredienti che tutti abbiamo in casa e sono troppo buone!

Le patate stufate con ***pomodoro a cubetti Pomì*** e pancetta sono molto semplici e veloci da preparare, come prima cosa affettate sottilmente la cipolla e fatela soffriggere velocemente in padella con l'olio extra vergine di oliva.

Unite poi le patate sbucciate e tagliate e pezzettini e lasciatele soffriggere per un minutino. Unite quindi il pomodoro a cubetti, la pancetta, sale, pepe nero e mescolate. Coprite la padella con un coperchio e fate cuocere le patate stufate per circa 15-20 minuti, infilzatele con una forchetta per accertarvi che si siano cotte bene.

Le patate stufate con pomodoro e pancetta sono pronte, impiattate e gustatele calde, sono davvero deliziose!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 150 gr