



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Piattoni e patate



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella**

Ingredienti

- 300 g di piattoni
- 150 g di zucca
- 300 g di patate
- 50 g di pancetta
- sale

Preparazione Piattoni e patate

Passo 1.

Pulite e tagliate le patate, fate lo stesso con la zucca.

Passo 2.

Mettete le patate in una pentola insieme ai piattoni, quindi fateli cuocere quasi del tutto.

Passo 3.

Aggiungete quindi la zucca e proseguite la cottura.

Passo 4.

Togliete la pentola da fuoco e mescolate bene.

Passo 5.

Fate rosolare la pancetta a dadini in olio extravergine d'oliva.

Passo 6.

Aggiungete la pancetta con l'olio di cottura alla minestra, mescolate bene e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)