



(<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>)