



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

Fronne e patate



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 600 gr di patate
- 400 gr di foglie di cavolo cappuccio
- 1 cipolla media
- 100 gr di pancetta
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Fronne e patate

Passo 1.

Pulite e tagliate a cubetti le patate.

Passo 2.

Pulite il cavolo e tagliatelo a pezzetti.

Passo 3.

Sbollentate le patate in acqua salata, quindi unite il cavolo.

Passo 4.

Continuate la cottura per una mezz'ora circa, quindi scolatele.

Passo 5.

Soffriggete la pancetta a cubetti, quindi aggiungete le patate e il cavolo e fate cuocere per una decina di minuti.

Note

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