

---

## Patate sabbiose

Posted by Elizabeth - 2007/12/06 16:21

---

Avete mai provato a farle???

Sono buonissime! Addirittura la mia famiglia le preferisce a quelle fritte!!!

Per 6 persone: 1,2 kg di patate, 150g pancetta a dadini, 3 cucchiaini pangrattato, timo o erbe di provenza, olio, sale e pepe.

Lessate per 3 minuti in acqua bollente non salata le patate a tocchetti e farle sgocciolare per bene.

In una teglia (che va sia sul fuoco che in forno) fate rosolare la pancetta finchè diventa croccante in due cucchiaini d'olio (3-4 minuti).

Unite le patate, cospargeretele con due pizziconi di timo o erbe di provenza (va bene anche l'origano), il pangrattato, sale, pepe e mescolate perchè s'insaporiscano bene col condimento.

Passare la teglia in forno a 200C per 20 minuti, mescolando a metà cottura.

Sfornare e servire ben calde!!!!!!!

:P :P Grazie alla mia amica Doriana che mi ha passato la ricetta!!!!!!!:kiss: :kiss:

[http://laricetteria.com/components/com\\_fireboard/uploaded/images/Patate\\_sabbiose.jpg](http://laricetteria.com/components/com_fireboard/uploaded/images/Patate_sabbiose.jpg)

Post modificato da: Elizabeth, alle: 2007/12/09 09:54

---

## Re:Patate sabbiose

Posted by Peter - 2007/12/06 18:27

---

ricetta aggiudicata per la cena :) domani foto :P

---

## Re:Patate sabbiose

Posted by Elizabeth - 2007/12/07 01:12

---

Io ce l'ho la foto!!!!!!:laugh:

Ma devo ancora scaricarla sul pc...e lo deve fare mio figlio perchè io non ho ancora capito come si fa (anche se tutte le volte cerca di insegnarmelo!!)...:kiss: :kiss:

---

## Re:Patate sabbiose

Posted by Peter - 2007/12/07 01:51

---

:D vabè pian piano si fa tutto :)

---