



Fronne e Patate (Lazio) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorno - cavolo - patate - Lazio

Ingredienti:

600 g di patate, 400 g di foglie di cavolo cappuccio, una cipolla media, 50 g di pancetta, olio, sale

Preparazione:

Lavare le foglie, pelare le patate e tagliarle a tocchetti. Mettere le patate in acqua fredda, portarla a bollore, salare e aggiungere le foglie. Lasciar cuocere per 15/20 minuti circa. In una padella friggere a fuoco lento la cipolla affettata e la pancetta tagliata a listarelle, che dovrà perdere il grasso senza però seccare. Appena cotte, scolare patate e fronne e metterle in padella; mentre insaporiscono spezzarle grossolanamente rimescolando bene.

eCucinando.it