

# Patate schiacciate con pancetta

Senza glutine



## Ingredienti

*8 patate grandi (o quante ne hai)*

*200 gr di pancetta*

*Olio extravergine d'oliva q.b.*

*150 gr di formaggio a fette (abbonda senza sensi di colpa)*

*2-3 rametti di rosmarino*

*Sale q.b.*

*Pepe nero q.b. (facoltativo)*

## Procedimento

*Lavate bene le patate e lessatele finché la forchetta entra senza resistenza. Trasferitele su una teglia con carta forno e un filo d'olio. Schiacciatele delicatamente con un bicchiere: se si rompono va benissimo, è parte del gioco. Conditele con olio e sale e cuocete a 180° ventilato per 20 minuti. Tiratele fuori, aggiungete altro olio, sale, rosmarino, formaggio e pancetta. Rimettete in forno per altri 5 minuti, giusto il tempo di farle diventare irresistibili. Croccanti fuori, morbide dentro. Mangiatele ben calde*

## Ricetta dal web