



- *6 patate di media grandezza*
- *50 gr di parmigiano grattugiato*
- *10 fette di pancetta affumicata*
- *1 pizzico di noce moscata*
- *prezzemolo*
- *olio*
- *sale*

*Tagliate le patate a metà per la lunghezza e cuocete in acqua salata e bollente per 10 minuti.*

*In una ciotola mescolate il parmigiano, la noce moscata ed il prezzemolo tritato.*

*Prendete i pezzi di patata, salate e fateli rotolare nella panatura.*

*Adagiate le patate su una placca foderata con carta da forno, un filo di olio ed infornate per 30 minuti nel forno già caldo a 200 °, girandole una volta.*

*Togliete dal forno, ricoprite le patate con la pancetta tagliata e listarelle o, se preferite, ricopritele con le fette intere, ed infornate nuovamente per altri 15 minuti.*