

CHIPS DE PANCETTA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 cucchiaio di olio d'oliva - 3 fette di pancetta
-

1. Riscaldare l'olio in una padella piccola.
2. Tagliare ogni fetta di pancetta in tre parti e farle rosolare per pochi secondi fino a quando sono dorate e croccanti.
3. Togliere la padella dal fuoco e sgocciolare la pancetta su carta da cucina per eliminare l'olio.

Consigli del cuoco :

È possibile sostituire la pancetta con la pancetta affumicata o eliminarla del tutto per una versione light.

Cook Expert ■