magimix

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 finoa quando sono dorate e croccanti.

3. Togliere la padella dal fuoco e sgocciolare la pancetta su carta da cucina pereliminare l?olio.

Consigli del cuoco :

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

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016