

PYTT I PANNA (PEZZETTI IN PADELLA)



(tratta da www.nonsolopolpette.worldpress.com)

E' un piatto "salvavita", di quelli che aiutano ad eliminare dal frigo quegli avanzi minuscoli che da soli non servono a niente. E' originario della Svezia ma lo si ritrova anche in Danimarca e Norvegia col nome di *Pytt i panne* e in Finlandia come *Pytt i pannu* (*panna/panne/pannu* è la padella).

Ce ne sono tante versioni con più carne di manzo e meno carne di maiale, con più carne di maiale e meno di manzo, con verdure diverse, vegetariano, vegano ecc. In pratica, quella che presento è una versione ma ognuno può sbizzarrirsi come crede.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 5 patate medie
- circa 50 gr. di burro per cuocere (uova comprese)
- 2 cipolle dorate
- 150 gr. di carne di manzo
- 200 gr. di bacon o pancetta a cubetti
- 2 o 4 uova
- 1 barbabietola rossa
- sale e pepe bianco a piacere
-

PREPARAZIONE:

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua salata per poco tempo, così che siano cotte ma sode. Nel frattempo, in una padella molto capiente, soffriggere le cipolle tagliate a dadini in un bel pezzettone di burro (circa 20-30 gr.).

Scolate le patate e mettetele sotto l'acqua fredda, sbucciatele e tagliate anche queste a dadini (se riuscite, cercate di fare i dadini dei vari ingredienti tutti della stessa dimensione).

Una volta tagliate le patate, mettetele nella padella dove le cipolle stanno continuando a cuocere e aggiustate di sale.

Mentre le patate cuociono insieme alle cipolle, friggete la pancetta in un'altra padella con un pochino di burro, e quando diventa trasparente aggiungete la carne sempre tagliata a dadini.

Quando la carne e la pancetta sono pronte, mettetete tutto dentro la padella con le patate e le cipolle, date una bella spolverata di pepe bianco e continuate a fuoco basso la cottura per qualche minuto.

Cuocete le uova in un'altra padellina (sempre usando il burro).

Tagliate le barbabietole e mettetete sul piatto, e quando saranno pronti, mettetete anche le uova e il *pytt i panna*.

Io preferisco usare l'olio evo invece del burro, soprattutto se deve soffriggere, però è una mia scelta.