

PYTT I PANNA

(PEZZETTI IN PADELLA)

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* (da notare la somiglianza con l'inglese *pan*= 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.



(immagine tratta da www.honestcooking.com)

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 25 minuti

Ingredienti (per due persone):

- 5 patate medie
- circa 50 gr. di burro per cuocere (comprese le uova)
- 2 cipolle dorate
- 150 gr. di carne di maiale
- 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.

In una padella molto capiente soffriggere le cipolle tagliate a dadini con 20/30 gr. di burro.

Scolate le patate e mettetele sotto l'acqua fredda per fermare la cottura; sbucciatele e tagliate a dadini (se possibile tagliare tutti gli ingredienti in dadini di uguali dimensioni) e mettetele nella padella dove stanno cuocendo le cipolle; aggiustate di sale e continuate la cottura.

In un'altra padella cuocete la pancetta con poco burro fino a che non diventa trasparente; a questo punto aggiungete la carne tagliata a dadini.

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

Fate sciogliere il burro rimasto in un'altra padellina e cuocete le uova.

Tagliate la barbabietola e mettetela nel piatto e quando saranno pronti, mettete anche le uova e i pytt i panna.