



## Patata nel Forno con Bacon

Fırında Pastırmalı Patates



20 fetti di bacon  
4 patate  
4 pepe italiane  
2 pomodori  
4 fetti di formaggio a bianco  
1 cucchiaino di sale

- # Questa piatta si prepara per 4 persone per questo i materiali si condividono in 4 modi uguali.
- # Le patate si sbucano e si tagliano in rotonde, pomodoro si taglia in due , si levano i semi di pepe e si taglia in qualche pezzo.
- # I fetti delle patate si mettono dentro di foglio alluminio tagliata dimensione di 30 x 40 cm.
- # Sopra si mettono bacon pomodoro e i fetti di pepe poi si pizzica lasale e la sopra si mettono i formaggi tagliati.
- # Poi foglio alluminio si piega come pacchetto. Così i fogli preparati si filano nel vassoio e si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi circa per 25 - 30 minuti.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Formaggio si scioglie ne momento di cucinamento così gli altri materiali non si picicano nel foglio alluminio pero se non volendo non si può mettere il formaggio.