**Spicchi di patate dolci**   
**con insalata di pomodori e prezzemolo**

**Ingredienti per 4 persone:**

2 patate dolci (500 gr)

1 cucchiaio di olio d’oliva

Sale marino fine

Pepe macinato fresco

**Altro occorrente:**

50 gr di pancetta magra

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaio di olio d’oliva

Sale e pepe q.b.

500 gr di pomodori datterini (o ciliegini)

1 grosso mazzo di prezzemolo

100 gr di feta

**Procedimento:**

1. Spazzolate bene le patate dolci sotto l’acqua corrente e tagliatele a spicchi. Mettete le patate in una terrina, conditele con l’olio d’oliva, il sale e il pepe e mescolate bene. Foderate una teglia con la carta da forno e distribuite le patate uniformemente, in modo che non si sovrappongano. Cuocetele in forno preriscaldato a 180 °C (a gas: livello 2-3; ventilato: 160 °C) per circa 25 minuti girandole una volta. Lasciate intiepidire.
2. Tagliate la pancetta a dadini e rosolatela in un pentolino antiaderente finché non diventa croccante.
3. Mescolate il succo di limone, l’olio d’oliva, il sale e il pepe in una terrina capiente. Lavate i pomodori e tagliateli a metà. Lavate il prezzemolo, scuotetelo fino ad asciugarlo e staccate i gambi più grossi. Mettete i pomodori e il prezzemolo in una terrina e mescolate.
4. Unite gli spicchi di patate e la pancetta e aggiungete l’insalata di pomodori e prezzemolo. Sbriciolate la feta e cospargetela sull’insalata di pomodori e gli spicchi di patate. Servite subito.

**Tempo di preparazione:** circa 30 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 261 kcal / 1097 kJProteine: 9,5 grGrassi: 12,2 grCarboidrati: 29 gr