



---

December 2020

# Bakery Life

L'AVVENTO IN CUCINA



*Tanca  
de pontesel  
versione veloce*

---



# Tonco del pontesel de noi altri



## INGREDIENTI:

1 kg patate pasta gialla  
2 lucaniche fresche  
acqua  
sale e pepe qb

a piacere  
50 cl salsa di pomodoro

## PROCEDIMENTO

Il vero tonco de pontesel è una sorta di spezzatino, ma a casa mia mi hanno sempre spacciato per questo piatto una sorta di puè con le lucaniche e devo dire che anche se il nome non è quello giusto, a me questa ricetta semplice per le sere invernali, piace.

Pelare le patate e tagliarle a tocchettoni, metterle in una padella capiente coprendole di acqua, lasciare bollire facendo attenzione che nulla si attacchi al fondo e abbassare la fiamma.

inserire anche le lucaniche fresche lavate, ma ancora con la pelle (per un sapore più deciso, si può anche spellare e affettare a pezzi grossi)

Lasciare cuocere a fiamma media per 40 minuti, finché le patate non saranno "mosa", quasi sciolte.  
salare, pepare (tanto) e servire ben caldo

c'è anche chi a metà cottura mette della salsa di pomodoro o del concentrato.  
A me personalmente piace più la versione bianca, con le patate sfaldate, ma nessuno vieta di provare quella rossa con le patate più compatte.

voi quale preferite?

## PANE IN ACCOMPAGNAMENTO

pane e patate non si dovrebbe, ma io un francesino ce lo abbinerei...

e anche un buon bicchiere di rosso corposo.

