

Pasta patate e provola

Scritto da Administrator

Venerdì 24 Settembre 2021 11:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Settembre 2021 12:08



Ad Ischia, nella parte collinare del comune di Serrara Fontana, c'è il ristorante Il Braconiere, famoso, oltre che per il coniglio all'ischitana e per gli arrostiti, per la pasta patate e provola, un piatto antico, che ho gustato di persona anche se si era in pieno giugno.

Pasta patate e provola

Scritto da Administrator

Venerdì 24 Settembre 2021 11:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Settembre 2021 12:08

La Pasta patate e provola è infatti un primo piatto invernale, caldo, sostanzioso e molto saporito, tipico della cucina napoletana. Un vero comfortfood, un piatto povero preparato con la pasta corta o mista “munnezzaglia” (avanzi di dispensa) che cuoce lentamente con le patate; in questo modo si impregna di tutti i profumi del soffritto, delle patate stufate, delle immancabili croste di parmigiano!

Ne esistono diverse versioni. C'è chi la prepara in bianco, chi la preferisce più brodosa, molti aggiungono pancetta nel soffritto, oppure cotica di maiale.

Questa che vi propongo è fatta con un soffritto di cipolla, sedano carota a cui vengono aggiunte le patate a pezzettini e la pancetta. Una volta stufate lentamente, si aggiungono le croste di parmigiano ben grattate e ripulite; che vengono fatte ammorbidire lentamente e infine si aggiunge la pasta corta! Il segreto per una pasta e patate bella cremosa, è cuocere a fuoco lento girando lentamente! una volta cotta al dente e perfettamente amalgamata al condimento; si aggiungono i dadini di provola Il risultato è una pasta e patate strepitosa e dalla cremosità indescrivibile!

Ingredienti per 4 persone

280 g pasta mista corta

800 g patate non novelle

olio extravergine di oliva:

200 g provola

Pasta patate e provola

Scritto da Administrator

Venerdì 24 Settembre 2021 11:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Settembre 2021 12:08

100 g pancetta

1 costa di sedano

1 cipolla bianca

1 carota

croste di parmigiano reggiano

q.b. pepe nero

q.b. sale

parmigiano grattugiato (facoltativo)

Soffriggete in una pentola piuttosto profonda ed in olio EVO la cipolla, il sedano e la carota tagliati finemente. Fate imbiondire, aggiungete le patate precedentemente tagliate a tocchetti, non troppo grandi e infine la pancetta tagliata a tocchetti.

Quando le patate saranno cotte, aggiungete l'acqua per la cottura della pasta.

Portate ad ebollizione e versate la pasta portando a cottura sempre mescolando.

Pasta patate e provola

Scritto da Administrator

Venerdì 24 Settembre 2021 11:52 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Settembre 2021 12:08

Spegnete il fuoco ed aggiungete la provola tagliata a tocchetti, mescolando fino a che sarà azzeccata, cioè sciolta.

Aggiungete il parmigiano e servite irrorando con un filo di olio extravergine di oliva.

Buon appetito!