

## Pasta e patate

Scritto da Administrator

Lunedì 20 Gennaio 2014 20:10 - Ultimo aggiornamento Lunedì 20 Gennaio 2014 20:15

---



La pasta e patate è un primo piatto sostanzioso e semplice. Un piatto povero e popolare di origine napoletana, ma gustosissimo che unisce sapore ed economicità. Infatti, per questa preparazione si usavano tutti gli avanzi di pasta che rimanevano nella dispensa, sia corta che lunga (in questo caso veniva spezzata). Ma come utilizzare questa pasta "ammischiata"? La scelta non poteva cadere che su due pietanze: la pasta e patate e la pasta e fagioli.

Ingredienti per 4 persone:

Pasta corta (tipo ditaloni rigati), 250 gr

Patate pulite 600 gr

## Pasta e patate

Scritto da Administrator

Lunedì 20 Gennaio 2014 20:10 - Ultimo aggiornamento Lunedì 20 Gennaio 2014 20:15

---

Cipolle 1/2

Concentrato di pomodoro

Olio extravergine di oliva, 3 cucchiari

Sale q.b.

Pepe q.b.

Pecorino grattugiato (per spolverizzare), q.b.

Brodovegetale, 1 ½ litro

Prima di tutto preparate un brodo vegetale leggero e veloce con sedano, cipolla e carota messe a bollire in acqua per una mezz'oretta. Potete anche aggiungere un pomodorino schiacciato o avanzi di altre verdure che avete nel frigo. Se proprio non avete tempo, potete utilizzare dell'acqua bollente, ma a scapito del sapore. Intanto che il brodo sobbolle, tagliate le patate a dadini di circa 1 cm. e mettetele da parte.

Ora in una casseruola un po' alta preparate un soffritto con olio e cipolla e appena sarà imbriondita unite le patate e fate rosolare alcuni minuti. Aggiungete quindi un cucchiario di concentrato di pomodoro, qualche mestolo di brodo caldo, coprite parzialmente (con il cucchiario di legno appoggiato di lato con coperchio sopra) e continuate a cuocere fino a che le patate non

## Pasta e patate

Scritto da Administrator

Lunedì 20 Gennaio 2014 20:10 - Ultimo aggiornamento Lunedì 20 Gennaio 2014 20:15

---

siano vicine alla cottura.

A questo punto versate altro brodo e al bollore di questo "calate" la pasta. portatela a cottura mescolando spesso e aggiungendo poco brodo per volta. Se qualche patata si spappererà, non preoccupatevi, questo farà sì che la pasta diventi bella cremosa.

Al momento di servire aggiungete una spolverata di pecorino e un po' pepe nero macinato al momento.