

Pasta e patate



- Difficoltà: **molto bassa**
- Preparazione: **15 min**
- Cottura: **30 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **molto basso**

Presentazione

La pasta e patate è un primo piatto sostanzioso quanto semplice da cucinare. Si prepara in mezz'ora con pochi e semplici ingredienti: pasta corta, patate e pancetta affumicata.

La pasta e patate, a seconda dei gusti, può essere servita sia piuttosto asciutta, sia lasciandola brodosa, come una minestra.

Questo piatto ricco e semplice è adatto da gustare durante i primi freddi autunnali e verrà apprezzato anche dai più piccoli!

Ingredienti:



Ditaloni Rigati 400 g
Patate a pasta gialla 600 g
Pancetta affumicata 100 g
Cipolle 80 g
Timo 2 g
Olio extravergine di oliva 40 g
Sale 3 g
Pepe 2 g
Parmigiano reggiano grattugiato 20 g

Preparazione



Per preparare la pasta e patate iniziate cuocendo la pasta in abbondante acqua bollente, salata a piacere (1). Tritate finemente la cipolla (2) e tagliate la pancetta a striscioline abbastanza piccole (3).



Quindi sbucciate le patate e tagliatele a dadini di circa mezzo cm (4). In un tegame lasciate appassire la cipolla assieme all'olio, unite la pancetta affumicata (5) e lasciate rosolare a fuoco basso per qualche minuto (6).



A questo punto aggiungete le patate nel tegame (7), spolverate con la noce moscata appena grattugiata (8) e cuocete per circa 10 minuti aggiungendo un mestolo di acqua di cottura della pasta (9).



Scolate la pasta molto al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura (10) e versatela nel tegame (11), quindi aggiungete ancora un mestolo di acqua di cottura della pasta e mescolate il tutto (12).



Aggiustate di sale e di pepe, unite il formaggio (13) e il timo tritato finemente (14). Attendete ancora un paio di minuti, mescolando e servite la vostra pasta e patate ancora calda!