

Pasta e Patate alla Napoletana



- 300 gr di pasta mista
- 1/2 cipolla
- foglie di sedano
- 1 foglia di prezzemolo
- 3 patate
- 125 gr circa di passata di pomodoro
- sale
- pepe

Tritare la cipolla e farla appassire in un tegame con l'olio.

Aggiungere il pomodoro passato e far cuocere una decina di minuti.

Nel frattempo sbucciare le patate e tagliarle a dadini

Quindi aggiungere nel tegame prima il sedano a pezzetti e il prezzemolo

Quindi aggiungere nel tegame prima il sedano a pezzetti e il prezzemolo e subito dopo le patate a dadini

Far cuocere le patate circa 10 minuti.

Trascorso questo tempo aggiungere acqua calda in quantità necessaria (più o meno) a far cuocere la pasta, portare ad ebollizione e buttare la pasta mista. Mescolare bene.

Tenere da parte un pentolino con dell'acqua calda sempre in ebollizione da aggiungere nel caso in cui non bastasse l'acqua nel tegame per portare a cottura la pasta.

Portare a cottura la pasta, mescolando di tanto in tanto, regolando di sale. Far finire di ritirare il brodo... contestualmente al momento della fine della cottura della pasta.

Impiattate e servite. Se di gradimento, spolverizzate con parmigiano grattugiato

Pasta e Patate di nonno Peppe



1 Bottiglia di salsa di pomodoro

3 Dadi per brodo

1 Cipolla gialla o bianca

1 Carota

1 Patata

3 Spicchi d'aglio

1 Peperoncino

5 Patate tagliate a cubetti

Mixare cipolla, carota, patata e aglio. Soffriggere in olio extra vergine con il peperoncino.

Dopo la doratura aggiungere la salsa di pomodoro e le patate. Cuocere fino cottura delle Patate.



PASTA E PATATE AL FORNO

La pasta e patate al forno è un primo piatto semplice, classico e anche povero ma con qualche piccola variante diventa un primo piatto super! Ho preparato questa pasta e patate al forno usando la pasta di mais bianco Le Celizie, quale modo migliore di provare una pasta se non metterla in forno?? Che dire? Mantiene la cottura una meraviglia e anche in forno non si spacca e resta bella al dente insomma promossa a pieni voti anche dai non celiaci della famiglia che neanche si sono accorti fosse pasta senza glutine!!!! Non ha nessun retrogusto ed è naturalissima! Ma passiamo subito alla ricetta per preparare questa pasta e patate al forno!!

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di rigatoni

600 gr di patate tagliate a dadini

2 cucchiaini di soffritto all'italiana (carota cipolla sedano tritati)

3 pomodorini

2 cucchiaini di olio evo

100 gr di parmigiano grattugiato

250 gr di provola affumicata

150 gr di prosciutto cotto tagliato a dadini

sale e pepe qb

Procedimento:

In una pentola versate dell'acqua e aggiungete le patate tagliate a dadini. Poi aggiungete il soffritto all'italiana, i pomodorini tagliati a dadini e l'olio, e fate cuocere a fuoco medio, salate e fate cuocere circa 30 minuti. Quando le patate saranno cotte trasferite il tutto in un tegame antiderente e calate la pasta, e fate cuocere come fosse un risotto per metà del tempo di cottura. In caso di bisogno aggiungete un po d'acqua. Deve risultare cremoso ma non troppo liquido. Spegnete il fuoco, e aggiungete il prosciutto cotto a dadini, la provola tagliata a dadini e il parmigiano grattugiato e infornate a 180° per 20 minuti. Vi assicuro che è una vera delizia....il sapore di minestra che si sposa con il prosciutto e la provola....non potete non provarla!!! E poi è una ricetta svuota frigo.....se non avete la provola potete usare altro tipo di formaggi oche avete in frigo....e se non avete il prosciutto cotto potete usare anche salsiccia sbriciolata..insomma la dovete provare!!