



Pasta e patate con provolone alla napoletana di Cannavacciuolo

patate, 300 gr

pasta mista, 200 gr

provola affumicata, 80 gr

rosmarino, 1 rametto

Brodo vegetale, 1 litro

Parmigiano reggiano grattugiato, 90 gr

Prezzemolo tritato finemente, 1 mazzetto

Olio extravergine di oliva all'aglio q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale fino

Pepe nero

Preparazione:

1. Laviamo, sbucciamo le patate e tagliamole a dadini. In una casseruola versare un filo l'olio extra vergine di oliva per farlo scaldare. Aggiungiamo un filo d'olio extravergine di oliva aromatizzato all'aglio e lasciamo soffriggere per un po' e aggiungiamo i cubetti di patate. Mescoliamo aggiungendo qualche ago di rosmarino.

2. Versiamo ora il brodo vegetale e portiamo a bollore. Eliminiamo il rosmarino e caliamo la pasta mista portandola a cottura aggiungendo altro brodo se necessario.

3. Intanto tagliamo la provola affumicata e riduciamola ad un trito grossolano . Una volta che la pasta risulterà cotta spegniamo il fuoco. Spolverizziamo con pepe macinato e un po' di sale. Coniamo con un altro filo d'olio extra vergine di oliva e mescoliamo facendo addensare il fondo di cottura.

4. Spolverizziamo adesso con parmigiano reggiano grattugiato e uniamo la provola affumicata continuando a mescolare. Aromatizziamo con un filino di olio all'aglio, aggiungiamo il prezzemolo tritato finemente e mescoliamo.

5. Una volta terminata la mantecatura distribuiamo la pasta nei singoli piatti guarnendo con un rametto di rosmarino e un altro filo d'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.



Pasta e patate

INGREDIENTI

Pipe Rigate 250 g **Patate** a pasta gialla 700 g **Timo** q.b. **Olio extravergine d'oliva** 30 g **Sale fino** q.b. **Pepe nero** q.b. **Scalogo** 40 g **Rosmarino** q.b.

PREPARAZIONE

COME PREPARARE LA PASTA E PATATE



Per preparare la pasta e patate, per prima cosa pelate le patate **1**, poi lavatele e asciugatele accuratamente con un canovaccio pulito **2** e tagliatele a cubetti **3**.



Pulite lo scalogo e tritatelo finemente **4**, poi tritate anche il rosmarino **5**. Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua, da salare quando bolle, che servirà poi per lessare la pasta e per allungare il condimento. Scaldate l'olio extravergine di oliva in un tegame, aggiungete lo scalogo **6**



e il rosmarino tritati **7** e lasciateli rosolare per qualche minuto, facendo attenzione a non bruciarli. Ora unite le patate a cubetti **8** e portatele a cottura mescolando spesso **9**



e aggiungendo un mestolo di acqua bollente alla volta quando necessario **10**; ci vorranno circa 20 minuti. Quando le patate sono quasi cotte, aggiustate di sale e di pepe. Nel frattempo l'acqua per cuocere la pasta sarà arrivata a bollire, quindi cuocetela **11**, poi scolatela al dente direttamente nel tegame con le patate **12**,



mescolate bene **13** e finite la cottura aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta al bisogno: unendo pasta e patate nello stesso tegame si creerà una deliziosa crema grazie all'amido rilasciato dalla pasta e dalle patate. In ultimo, insaporite con qualche fogliolina di timo e pepe a piacere, spegnete il fuoco e condite con un filo di olio extravergine a crudo **14**. La vostra pasta e patate è pronta per essere gustata ancora calda **15**!