



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta e patate



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 200 gr di pasta all'uovo a piacere
- 4 patate
- Una fetta di guanciale o pancetta da 100 gr
- 50 gr di grasso di prosciutto
- 80 gr di parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- 1/2 carota
- 1/2 costa di sedano
- 3 pomodori
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Pasta e patate

Passo 1.

Fate soffriggere nell'olio il grasso di prosciutto, la pancetta a dadini, la cipolla, il sedano e la carota.

Passo 2.

Aggiungete i pomodori a pezzetti e un po' d'acqua.

Passo 3.

Lasciate insaporire, aggiungete le patate tagliate a dadini e lasciate cuocere.

Passo 4.

A 3/4 di cottura delle patate, aggiungete la pasta e fatela cuocere.

Passo 5.

Servite con una spruzzata di parmigiano.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)