

[RЯ]

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

Pasta bandiera



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 g di penne
- salsa di pomodoro
- 3 patate
- 50 g di rucola
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- pepe
- sale

Preparazione Pasta bandiera

Passo 1.

Fate soffriggere nell'olio l'aglio e la cipolla; aggiungete le patate pelate e tagliate a cubetti.

Passo 2.

Regolate di sale, pepate e versate la salsa di pomodoro.

Passo 3.

Il condimento è pronto quando le patate si saranno ammorbidite.

Passo 4.

Fate cuocere la pasta con la rucola: scolate e unite al sugo.

Note

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