

PASTA E PATATE



INGREDIENTI: 1 cipolla - 1 costa di sedano - 1 carota - 8 patate - un bicchiere di passata di pomodoro – 2 o 3 etti di pasta - un dado - un rametto di rosmarino – sale - pepe nero – parmigiano reggiano - olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE: tritare gli odori e far rosolare con l’olio – aggiungere le patate tagliate a tocchetti non troppo grossi e far rosolare ancora mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno per non disfare le patate – aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere ancora mescolando – prepararsi una pentola di acqua calda da aggiungere piano piano, sempre mescolando, come per preparare un risotto – aggiungere il dado ed il rametto di rosmarino – aggiungere l’acqua calda fino ad ottenere la densità giusta per la pasta – assaggiare le patate per verificarne la cottura e aggiustare di sale – quando sono morbide, spegnete il fuoco e tenete da parte un pò di brodo per correggere la densità durante la cottura della pasta – al momento del pranzo riaccendete sotto alla pentola e portate ad ebollizione - calare 2 o 3 etti di pasta, (spaghetti spezzati, ditalini o pasta mista, a seconda dei gusti) e, se c’è bisogno, aggiungere il brodo che avete conservato per aggiustare la densità della pasta, a me piace abbastanza brodosa – spegnere il fuoco quando la pasta è ancora al dente e lasciar riposare una decina di minuti – scodellare nel piatto ed aggiungere un filo di olio crudo, spolverando con pepe nero e parmigiano.