

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Minestra di patate, potrebbe sembrare un piatto ridondante per la presenza di patate e pasta, invece è uno dei piatti più classici della nostra meravigliosa e varia cucina italiana. Le patate, rilasciando l'amido, rendono la minestra più densa e cremosa, un vero trucco della nonna!

## INGREDIENTI

PASTA da minestra (ditalini, ditaloni, spaghetti spezzati...) - 200 gr

SCALOGNO 2

CAROTE 1

PATATE 3

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

PASSATA DI POMODORO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Preparate un trito con gli scalogni e la carota.



**2** Soffriggete il trito in olio d'oliva.



**3** Nel frattempo tagliate le patate a cubetti e mettetele a rosolare con lo scalogno e la carota.



- 4 Dopo poco aggiungere un po' di concentrato di pomodoro e del pomodoro fresco oppure della passata, in mancanza va bene un battuto di pomodori secchi; salare adeguatamente.



**5** Aggiungere circa un litro di acqua e far cuocere a pentola coperta.



**6** Quando le patate sono quasi cotte aggiungere la pasta, tenendo da parte un mestolo di patate.



7 Quando mancano un paio di minuti di cottura della minestra, unire nuovamente le patate

messe da parte.



8 Servite la minestra di patate ben calda.

