

PRIMI PIATTI

Orecchiette con le patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di orecchiette
400 g di patate
qualche fogliolina di ruta
1 tazza di salsa di pomodoro
pecorino grattugiato
sale marino integrale.

PREPARAZIONE

- 1 Pelare le patate e lessatele in poca acqua salata; quando saranno pronte unitevi le orecchiette e le foglie di ruta dal caratteristico sapore amaro.
Appena la pasta sarà cotta, scolate il tutto: buttate la ruta e tagliate a pezzi le patate; quindi condite con la salsa di pomodoro e il pecorino.