

PRIMI PIATTI

Pasta con le patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PATATE 5
CAROTE 1
SEDANO 2 coste
CIPOLLE 1
ZAFFERANO 1 bustina
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO 1 mazzetto
GRANA PADANO
SPAGHETTI 200 gr

PREPARAZIONE

1 Lava e taglia le patate a dadini, soffriggi in un tegame l'olio il sedano la carota e la cipolla.

Aggiungi le patate, mescola e lascia rosolare il tutto.



- 2 Dopo qualche minuto aggiungi 500 ml d'acqua e lascia cucinare mescolando di tanto in tanto; se necessario aggiungi dell'acqua.



- 3 A metà cottura aggiungi il sale la bustina di zafferano.



4 Unite gli spaghetti tagliati e portate tutti gli ingredienti a cottura.



5 A cottura ultimata servi il tutto con una manciata di grana, pepe e prezzemolo.