

ZUPPE E MINESTRE

# Pasta e patate con la provola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PASTA MISTA 400 gr  
PATATE 400 gr  
PROVOLA 200 gr  
CACIOCAVALLO 100 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SEDANO 1 costa  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente l'aglio, la cipolla e il sedano e rosolate il tutto in una padella con l'olio. Unite le patate sbucciate e tagliate a fettine e lasciatele insaporire a fiamma vivace;

coprite con circa 1/2 litro d'acqua e proseguite la cottura per circa 20 minuti.



- 2 Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela molto al dente lasciandola piuttosto umida e versatela nel tegame con le patate.



**3** Aggiungete la provola tagliata a dadini e il caciocavallo grattugiato e mantecate tutto per qualche minuto aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaio d'acqua di cottura della pasta.



