

PRIMI PIATTI

## Pasta patate e rosmarino

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

360 g di mezzepenne  
2 cipolle  
4 patate  
2 rametti di rosmarino  
80 g di auricchio dolce  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

Tagliare a dadini la patata.

In una padella fate soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungete le patate, mezzo litro di acqua, salate e fate cuocere.



**2** Quando l'acqua è quasi tutta consumata aggiungete il rosmarino tritato e una macinata di pepe. Se necessario aggiungete acqua.

Le patate devono essere quasi disfatte.



**3** Grattugiare l'auricchio.



4 In una pentola fate lessare abbondante acqua salata, tuffate la pasta, portate a cottura e scolatela, versatela nel condimento e mescolare.

Impiattare e concludete con il formaggio.

