

PRIMI PIATTI

Pasta con crema di patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Lasciatevi tentare dalla **pasta con crema di patate**, un **piatto semplice eppure raffinato**, che racchiude in sé la **tradizione e la genuinità** della cucina italiana.

Una **ricetta calda e saporita**, perfetta per un **pranzo in famiglia** o una **cena** con gli amici, che ti conquisterà con la sua **cremosità avvolgente** e il suo **gusto ricco e armonioso**.

La pasta con crema di patate è **la ricetta salva-cena per eccellenza**: pochi ingredienti facilmente reperibili e una preparazione rapida e semplice la rendono ideale anche per chi è alle prime armi ai fornelli. **La pasta con crema di patate è una ricetta base** dalle quale puoi partire a **creare tantissime altre ricette**, ove il solo limite è la tua fantasia! Noi, oggi ti proponiamo la **pasta con crema di patate, stracciatella e prosciutto crudo**

, [segui il nostro video](#) e il [passo passo fotografico](#)
per cucinarla a regola d'arte!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta e patate al forno](#)

[Torta di patate filante](#)

[Patate al forno con formaggio](#)

[Parmigiana di patate](#)

[Sformato di patate](#)

INGREDIENTI

PATATE 350 gr

MEZZE MANICHE 300 gr

STRACCIATELLA 100 gr

PROSCIUTTO CRUDO 2 fette

PECORINO ROMANO 2 cucchiaini da tavola

PROVOLA 100 gr

SALE

PEPE NERO

COME SI PREPARA LA PASTA CON CREMA DI PATATE

- 1 Per preparare la pasta con crema di patate, stracciatella e crudo per prima cosa lava e sbuccia le patate, tagliale a pezzetti e falle bollire in acqua salata per 20/30 minuti. Quando le patate saranno pronte mettile in un recipiente insieme alla stracciatella.





2 Aggiungi anche il pecorino, il sale, il pepe e frulla il tutto fino ad ridurre il composto in crema.



3 Intanto porta a bollire una pentola colma di acqua salata e lessa la pasta. Se dovesse servire aggiungi anche qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta nel condimento. In una padella rovente, senza bisogno di alcun condimento, fai rosolare per un minuto, due fette di prosciutto, togliete dalla padella e mettile da parte.



4 Versa la crema di patate in una padella. Quando la pasta è al dente scolala e mettila nella padella insieme alla crema di patate, aggiungi la provola tagliata a cubetti e, se serve, allunga con un paio di cucchiai dell'acqua di cottura della pasta.





- 5** Mescola facendo sciogliere la provola e aggiungi il prosciutto rosolato, tagliato a pezzettini piccoli. Finisci con una spolverata di pepe e servi la pasta con crema di patate stracciatella e crudo ben calda.



CONSIGLIO

Per un tocco di colore e sapore in più, puoi aggiungere alla crema di patate un pizzico di curcuma o paprika, oppure un cucchiaino di pesto genovese.