

PRIMI PIATTI

Pasta e patate con la scamorza



Ma cosa c'è di meglio di un buon piatto di pasta e patate con la scamorza quando si ha voglia di mangiare un primo saporito, rustico, goloso e filante? Esatto proprio nulla! Farlo è davvero semplice, è alla fine dei conti un piatto povero perché si fa con pochissimi ingredienti ma il risultato è una vera e propria esplosione di gusto e sapore.

Il segreto? È quello di utilizzare una scamorza secca, in modo che durante la cottura non rilasci acqua. Provate questa ricetta golosissima e vedrete che non resterà nel piatto nemmeno un briciolino di patata!

Buono, semplice e saporito questo piatto con le patate e la scamorza conquisterà anche i palati più difficili!

Se poi cercate altre ricette di primi facili e gustosi

ecco a voi altre idee che dovete assolutamente provare appena possibile:

[pasta alla pecoraia](#)

[pasta e fagioli gustosa](#)

[pasta al gorgonzola cremoso](#)

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 350 gr

PATATE 600 gr

SCAMORZA 250 gr

POMODORI PELATI A PEZZI 350 gr

CIPOLLA 1

COSTA DI SEDANO 1

CAROTA 1

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO VEGETALE

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1

Per prima cosa tagliate le patate a cubetti.





2 Quindi fate anche la scamorza a cubetti.





3 Con il sedano, cipolla e carota fate un bel trito.







4 In una pentola mettete un filo di olio e trito, quindi fate soffriggere per qualche minuto. Fatto ciò aggiungete le patate, poi il pomodoro pelato e spezzettato. Infine aggiungete il

concentrato, il sale e pepe.

Unite poi il brodo vegetale e da quando prende il bollore fate passare 10-15 minuti, poi aggiungete la pasta.

Cuocete fino a cottura.









- 5** Quando la pasta è cotta unite la scamorza a cubetti fuori dal fuoco, fate sciogliere e servite con macinata di pepe.



