

ZUPPE E MINESTRE

Pasta patate e zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

DITALI 200 gr
PATATE medie - 3
ZUCCA 300 gr
ROSMARINO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
PARMIGIANO REGGIANO
PEPE NERO
SALE

Pasta patate e zucca, ovvero una variante della pasta e patate arricchita ed in qualche modo addolcita dall'aggiunta della zucca.

Una minestra semplice e dalle poche pretese, che più si mangia e più se ne apprezza la semplicità degli ingredienti e della preparazione. Adatta per il periodo autunnale e invernale, quando a cena si mangia volentieri qualcosa di caldo.

Preparazione

- 1 Fate soffriggere in una pentola dal fondo spesso, preferibilmente in ghisa smaltata, uno spicchio d'aglio intero ed un rametto di rosmarino in un generoso giro d'olio extravergine d'oliva. Non

appena l'olio inizia a soffriggere, abbassate la fiamma affinché l'olio s'insaporisca senza che gli ingredienti si brucino.



2 Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele a dadini piuttosto piccoli.





- 3** Rimuovete l'aglio ed il rosmarino dalla pentola e aggiungete le patate. Lasciate rosolare il tutto aggiungendo poca acqua per non far attaccare le patate al fondo del tegame.





4 A questo punto tagliate la zucca a pezzettini un po' più grandi rispetto a quelli di patate, quindi unitela alla pentola e mescolate. Insaporite con un rametto di rosmarino.





- 5** A questo punto versate tanta acqua quanta ne serve per coprire tutti gli ingredienti, salate a dovere, coprite e lasciate cuocere per 10-15 minuti a fiamma dolce.

Verificate che al termine dei 15 minuti le patate siano quasi completamente cotte.





- 6 A questo punto unite anche la pasta. Lasciate cuocere fino a 3 minuti prima del termine della cottura, a quel punto spegnete il fuoco e lasciate riposare la pasta patate e zucca per 5 minuti a pentola semi coperta.



- 7 Rimuovete il rametto di rosmarino e mantecate con il parmigiano grattugiato.

Servite la pasta e patate zucca ancora ben calda con un giro di pepe macinato, a piacere.

