

ZUPPE E MINESTRE

Pasta patate 'nduja e caciocavallo

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *5 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

PASTA corta, tipo pennette - 200 gr

PATATE 400 gr

NDUJA 60 gr

CACIOCAVALLO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Avete tanta fame e volete realizzare un piatto ricco e gustoso? Ecco allora la ricetta della pasta patate 'nduja e caciocavallo. Avete presente la calda e corroborante pasta e patate? Ve la potreste immaginare ancora più buona? Impossibile? Ebbene no! Luca è riuscito a fare una pasta e patate ancora più buona: ha aggiunto due ingredienti favolosi appartenenti alla tradizione gastronomica calabrese, la 'nduja ed il caciocavallo.

Una vera goduria! Se non ci credete, guardate il video.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi. Se avete poco tempo tagliatele a dadini più piccoli cosicché possano cuocere più velocemente.



- 2 Fate scaldare un giro d'olio in una casseruola a fondo spesso, preferibilmente in ghisa e aggiungete la 'nduja affinché possa sciogliersi nel fondo di cottura.



3 Aggiungete le patate e lasciate insaporire per un paio di minuti.



4 Aggiungete l'acqua in modo tale che le patate ne siano completamente coperte e che il livello dell'acqua superi quello delle patate di un paio di dita.



- 5 Coprite la casseruola con il coperchio, portate il fuoco ad un'intensità moderata e lasciate cuocere per circa 20 minuti, ovvero a un po' più della metà cottura delle patate.



- 6 Successivamente assaggiate e aggiustate di sale. Aggiungete la pasta e fatela cuocere per 2-3 minuti in meno rispetto al tempo indicato sulla confezione.





7 Nel frattempo tagliate il caciocavallo a dadini.



8 Spegnete il fuoco sotto la casseruola, aggiungete una parte del caciocavallo preparato e fate riposare per 5 minuti circa a casseruola coperta.





9 Servite la pasta patate 'nduja e caciocavallo ben calda aggiungendo il caciocavallo messo da parte per ultimare ciascun piatto.





RINGRAZIAMENTI

Per la realizzazione di questa ricetta si ringrazia il pastificio L'ANIMA DI GRANO PASTIFICIO DI F. SORRENTINO & C SAS

[L'oro di Gragnano](#)