

ZUPPE E MINESTRE

Pasta patate 'nduja e caciocavallo

di: *Cookaround*

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

cucchiari da tavola

SALE

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