

PRIMI PIATTI

Rigatoni sgombro e patate



INGREDIENTI

RIGATONI o altro tipo di pasta - 400 gr

PATATE 350 gr

SGOMBRO sgocciolato - 180 gr

AGLIO 1 spicchio

PEPERONCINO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Rigatoni sgombro e patate: un'ottima soluzione per chi non ha molto tempo da dedicare ai fornelli ma vuol portare comunque a tavola un piatto buono e simpatico perfetto per chi non è tanto pratico in cucina ma vuole creare un primo delizioso.

La sapidità dello sgombro si sposa benissimo con la dolcezza delle patate e il mix è davvero ottimo! Una pasta semplice, veloce ed economica, che vi farà avere tantissimi complimenti.

Se amate i piatti poi di questo tipo, ecco per voi altre idee di primi piatti facili, da provare assolutamente alla prima occasione utile!

[spaghetti tonno e pomodori secchi](#)

[pasta al salmone](#)

[pasta peperoni e mollica](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i rigatoni sgombro e patate, pelate le patate e tagliatele a cubettini regolari di circa 1,5 - 2 centimetri.





- 2 Portate a bollore l'acqua in una capace pentola e non appena spicca il bollore, salatela adeguatamente, quindi tuffate nell'acqua bollente sia le patate che la pasta e portate a cottura.





- 3** Preparete un trito di prezzemolo fresco e tenete da parte, vi servirà da aggiungere a piatto finito per dare colore e freschezza al piatto.



4 Preparate il condimento: in una padella antiaderente, versate e lasciate scaldare, un giro d'olio extravergine d'oliva. Profumate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna, e se gradite aromatizzate l'olio ulteriormente anche con del peperoncino fresco o secco spezzettato.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite nella padella lo sgombro a pezzi, sgocciolato dal proprio olio di conservazione.

Regolate di sale il condimento e aggiungete nella padella un mestolo di acqua di cottura della pasta.







- 5 Scolate la pasta e le patate nella padella , mescolate e lasciate insaporire bene per qualche istante.

Spolverate il tutto con il trito di prezzemolo preparato in precedenza e servite con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.

Buon appetito!!!



