

Zuppa di patate e pomodori

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La zuppa di patate e pomodori è un primo piatto molto semplice, tra i più poveri che si possa preparare...in fin dei conti serve solo un po' di cipolla, della passata di pomodoro e delle patate, niente di più e niente di meno!

Un tegame sarà l'attrezzatura di cui avrete bisogno, i pochi ingredienti cuoceranno tutti nello stesso tegame e questo vi consentirà di non dovervi arrabattare tra pentole e pentolini vari.

Io vedo questo piatto un po' come un confort food, d'altra parte le patate consolano sempre qualsiasi sia la modalità con cui sono cotte, in questo caso se ben cotte creeranno anche una bella crema densa che renderà questa zuppa ancora più gradevole.

Un primo piatto adatto a tutti, anche ai più piccoli proprio perchè semplice e senza grosse pretese.

Un primo piatto tutto da scoprire e da provare e perchè no, magari potrete aggiungere i vostri ingredienti preferiti per un risultato ancora più ricco e goloso.

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

POMODORO PELATO 200 gr

CIPOLLE media grandezza - 1

ROSMARINO 1 rametto

PREZZEMOLO 1 ciuffo

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare questa zuppa di patate e pomodori dovrete come prima cosa dotarvi di un bel tegame, sufficientemente capiente per poter accomodare tutti gli ingredienti. Fate dapprima scaldare un bel giro d'olio, quindi, una volta pulita e tritata, aggiungete la cipolla insieme all'olio caldo e lasciatela soffriggere dolcemente.





- 2** Mentre la cipolla cuoce nel tegame, voi dedicatevi alle patate che dovrete pelare accuratamente.



- 3** Quando la cipolla si è ben ammorbidita senza, però, diventare scura, aggiungete nella pentola la passata di pomodoro e mescolate.

Lasciate cuocere per 15-20 minuti con la fiamma al minimo.



- 4 Mentre il sugo cuoce, prendete le patate pelate in precedenza, tagliatele a cubetti regolari più o meno della stessa grandezza, mettetele a mollo in una ciotola con dell'acqua fredda, in modo che non si anneriscano.



5 Aggiungete al sugo ben ristretto, le patate appena preparate e mescolate.





- 6 Versate nella pentola, tanta acqua, quanta ne serve per coprire le patate, salate, ed infine aggiungete un rametto di rosmarino, il quantitativo di rosmarino da aggiungere dipende molto dai vostri gusti ma essendo un'erba aromatica molto forte vi consiglio di non esagerare.

Proseguite la cottura a fuoco medio-basso e a pentola semi-coperta, fino a quando le patate non saranno quasi disfatte.





- 7 Quando le patate hanno raggiunto la cottura, fate un trito di prezzemolo fresco e aggiungetelo nella pentola con le patate.

Lasciate insaporire e servite.





CONSIGLIO