

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con le patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

400 g di orecchiette  
400 g di patate  
qualche fogliolina di ruta  
1 tazza di salsa di pomodoro  
pecorino grattugiato  
sale marino integrale.

## PREPARAZIONE

- 1 Pelare le patate e lessatele in poca acqua salata; quando saranno pronte unitevi le orecchiette e le foglie di ruta dal caratteristico sapore amaro.  
Appena la pasta sarà cotta, scolate il tutto: buttate la ruta e tagliate a pezzi le patate; quindi condite con la salsa di pomodoro e il pecorino.