

ZUPPE E MINESTRE

## Pasta e patate alla buona

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **pasta e patate alla buona** è una ricetta che vi sorprenderà per la sua facilità di esecuzione e bontà. Una ricetta di certo di origine contadina, che potremmo definire povera perché in effetti è molto economica ma questo di certo non va a discapito del suo gusto.

Un piatto adatto a tutta la famiglia e perfetto per le prime sere in cui inizia a far fresco, anche se è decisamente apprezzato anche in estate! Provate questa ricetta e se vi dovessero avanzare delle patate vi invitiamo a provare la ricetta del [gateau di patate](#): eccezionale anche questo!

Facile da fare, questo piatto vi conquisterà con il suo sapore divino al primo assaggio!

Provate questo primo piatto con le patate e vedrete che successo sulla vostra tavola!

Se amate in modo particolare i primi rustici come questo, ecco per voi altre ricette di pasta semplici e saporite:

[pasta alla pecoraia](#)

[pasta e fagioli gustosa](#)

## INGREDIENTI

PASTA CORTA 240 gr

PATATE 2

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

ALLORO 1 foglia

SALVIA 1 foglia

SALSA DI POMODORO PRONTA 3

cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della pasta e patate alla buona per prima cosa fare un battuto con sedano, carote, cipolla e aglio.

In una casseruola dai bordi alti versate l'olio extravergine d'oliva. Fate appena riscaldare e aggiungete il battuto.



**2** Fate rosolare molto bene e aggiungete le patate tagliate a cubotti





**3** Aggiungete la salvia, l'alloro, il concentrato di pomodoro e coprite con l'acqua.





**4** Lasciate cuocere le patate per circa 25-30 minuti (controllatele perchè non devono essere troppo morbide).

Aggiungete la pasta e lasciate cuocere per 8-10 minuti (a seconda del formato che sceglierete, togliete almeno 2-3 minuti di cottura).

Togliete dal fuoco e fate riposare la pasta e patate per qualche minuto.

Servitela calda. A vostro gusto potete aggiungere del parmigiano grattugiato e un filo d'olio.



## CONSIGLIO

**Posso utilizzare anche altri formati di pasta?**

Sì puoi utilizzare tutti i tipi di pasta corta oppure spezzare degli spaghetti.

**Posso conservare una porzione avanzata?**

Sì puoi conservarla in frigorifero per massimo un giorno.

**Potrei aggiungere la pancetta che dovrei consumare?**

Sì mettila nel soffritto.