

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.