

ZUPPE E MINESTRE

# Pasta e patate con la provola

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

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



Se state cercando un piatto buono, facile da fare ma godurioso e tanto saporito, vi invitiamo a provare la **pasta e patate con la provola**. Se già la versione classica è decisamente tanto apprezzato, l'aggiunta di provola che rende il risultato finale filante è quel tocco in più non guasta per niente, anzi conferisce solo ulteriore gusto e spessore al piatto! Questa ricetta dovete assolutamente provarla e farla vostra, vi garantiamo che il suo gusto vi conquisterà di certo! E se per caso, ma abbiamo grossi dubbi, vi dovessero avanzare delle patate vi consigliamo di realizzare la ricetta della [tortillas](#): favolosa!

## INGREDIENTI

PASTA MISTA 300 gr

PATATE 4

PROVOLA AFFUMICATA 160 gr

POMODORI CILIEGINI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

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

SALE

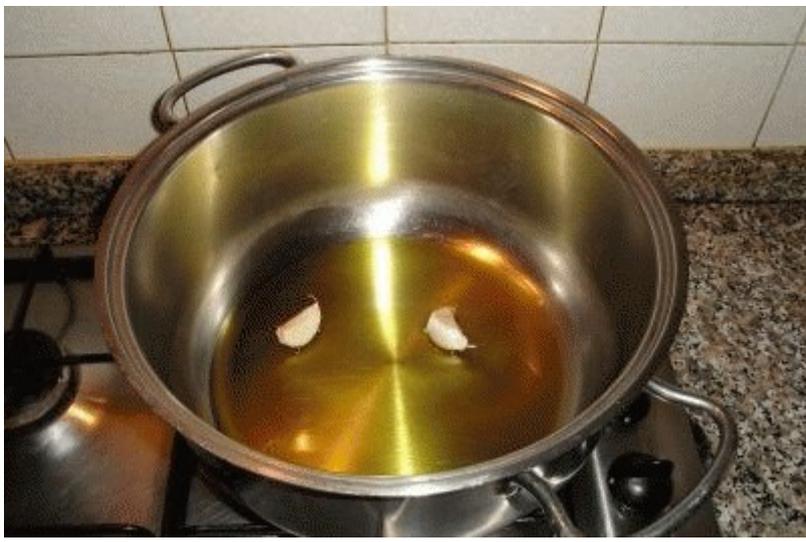
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Prima di cominciare a preparare la vostra pasta e patate con la provola, assicuratevi di avere sotto mano tutti gli ingredienti necessari alla sua realizzazione.



- 2 Soffriggere l'aglio nell'olio.



- 3 Tagliare le patate a cubetti e versare i cubetti nell'olio bollente, e far cuocere facendo attenzione che le patate non si attacchino al fondo della pentola (cosa che accade facilmente).



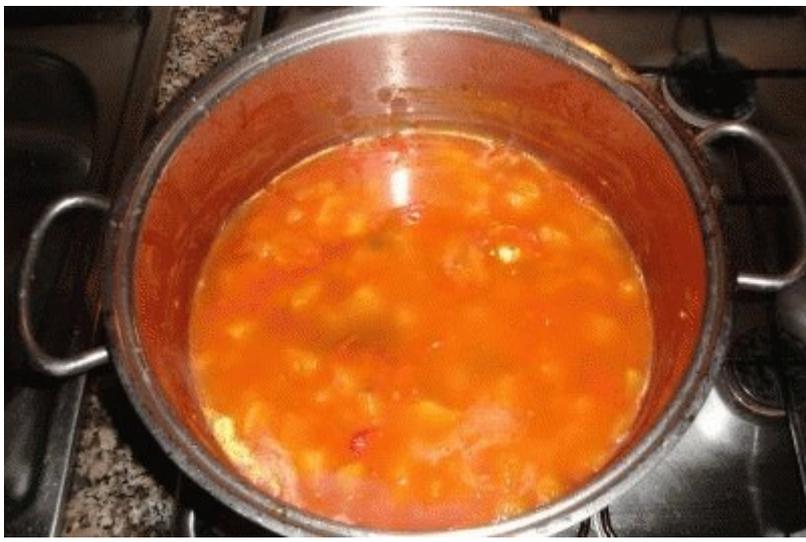
- 4 Quando le patate sono a metà cottura, aggiungere il pomodoro e continuare a far cuocere, mescolando di tanto in tanto (anzi spesso!!!). Aggiungere sale e pepe a piacere. Togliere l'aglio.



5 Aggiungere il basilico.



6 Quando le patate sono cotte, allungare di abbastanza acqua da permettere poi la cottura della pasta.



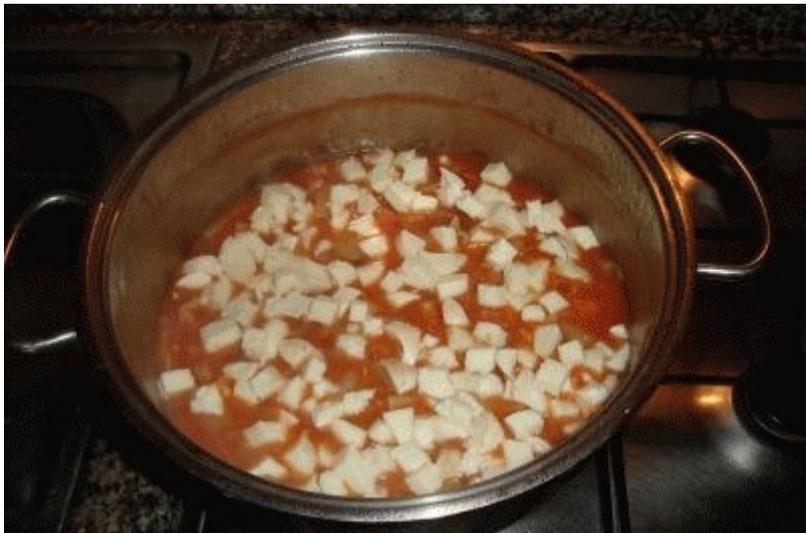
- 7** Quando ricomincia a bollire, buttare la pasta “ammiscata” e portare a cottura, sempre mescolando.



- 8** Tagliare a cubetti la provola affumicata (meglio se del giorno prima, in modo che non rilasci troppa acqua).



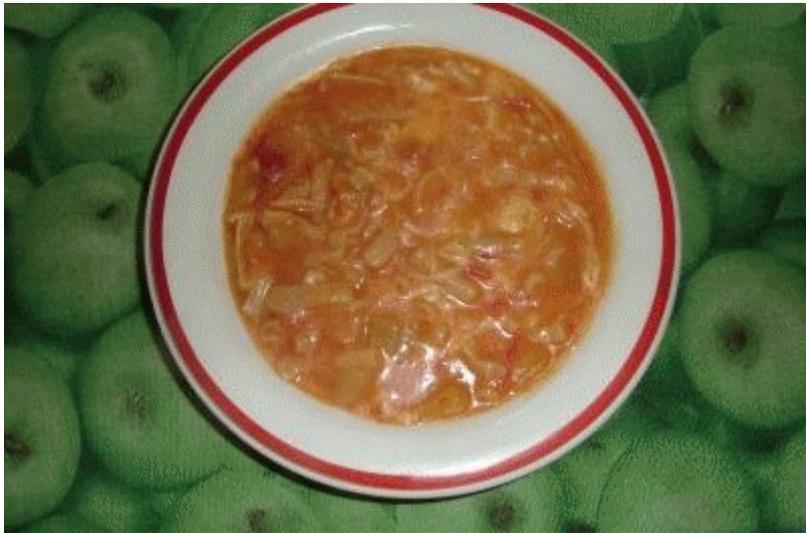
9 Spegnere il fuoco, e lasciando ancora la pentola sui fornelli, aggiungere la provola a cubetti, e mescolare piano, fino al suo completo scioglimento.



10 Questo è il risultato finale.



11 Nel piatto e un primissimo piano.



CONSIGLIO

**Posso utilizzare sia la provola bianca che quella affumicata?**

Si vanno bene entrambe le versioni.

**Potrei gratinarla?**

Certo, un versione molto saporita prevede il passaggio in forno, basta cospargerla di parmigiano e il gioco è fatto.

**Quanto posso conservarla?**

Un giorno in frigorifero in un contenitore ermetico andrà benissimo.