

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e patate con la scamorza

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 350 gr

PATATE 600 gr

SCAMORZA 250 gr

CIPOLLA 1

COSTE DI SEDANO 1

CAROTA 1

POMODORI PELATI a pezzi - 350 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO VEGETALE

SALE

PEPE NERO

Preparazione

- 1 Tritate finemente l'aglio, la cipolla e il sedano e rosolate il tutto in una padella con l'olio. Unite le patate sbucciate e tagliate a fettine e lasciatele insaporire a fiamma vivace; coprite con circa 1/2 litro d'acqua e proseguite la cottura per circa 20 minuti.



- 2 Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela molto al dente lasciandola piuttosto umida e versatela nel tegame con le patate.



3 Aggiungete la provola tagliata a dadini e il caciocavallo grattugiato e mantecate tutto per qualche minuto aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaio d'acqua di cottura della pasta.



