

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Pasta e patate: amica di tante serate, è l'ideale quando si ha il frigo vuoto ed è anche l'ideale per chi ama la pasta senza tanti fronzoli. L'aggiunta della provola rende la pasta e patate un vero comfort food!

INGREDIENTI

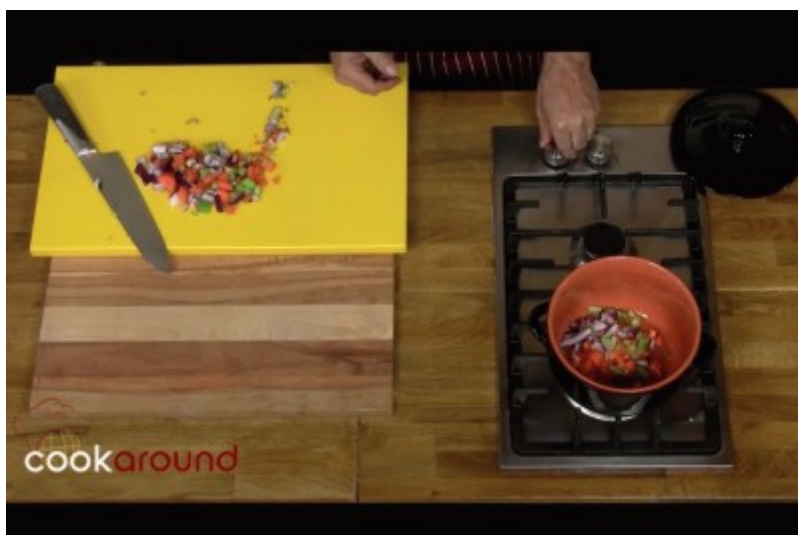
PATATE grandi - 2
PASTA 200 gr
CIPOLLE rossa - 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
POMODORO PELATO 2
PROVOLONE (dolce o piccante a piacere) -
100 gr
ORIGANO 1 rametto
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparete un battuto di verdure composto da sedano, carote e cipolla.



- 2 Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola di terracotta ed unitevi il battuto di verdure ed un peperoncino a pezzetti, il tutto dovrà soffriggere per almeno 10 minuti.



- 3 Nel frattempo strizzate leggermente dei pomodori pelati e tritateli grossolanamente al coltello, uniteli al soffritto nella casseruola ed abbassate la fiamma al minimo.



- 4 Sbucciate le patate, sciacquatele e tagliatele a dadini; unite le patate alla casseruola e mescolate per amalgamare gli ingredienti.



- 5 Aromatizzate la preparazione con delle foglioline di origano fresco e regolate di sale.

Aggiungete ora dell'acqua calda in quantità sufficiente a coprire tutti gli ingredienti; coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.



6 Trascorso questo tempo, aggiungete la pasta e fatela cuocere portandola a metà cottura.



7 Preparatevi, nel frattempo, delle cocotte di coccio ed affettate il provolone che dovrete disporre sul fondo delle cocotte.



- 8 Non appena la pasta sarà a metà cottura, trasferite la zuppa nelle cocotte prestando attenzione ad aggiungere abbastanza liquido in ciascuna cocotte.



- 9 Distribuite abbondante provola in ciascuna cocottina e ripassate il tutto in forno a 180°C per 25 minuti o fino a gratinatura.



10 Servite la pasta e patate gratinata ancora ben calda.

NOTE