

ZUPPE E MINESTRE

## Pasta e patate

---

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

C'è stato un periodo, fino al 1600, in cui la patata non venne considerata come un alimento ma solo annoverata tra le piante medicamentose ad uso esterno. Una volta appurato con qualche ardua sperimentazione culinaria che le patate erano oltre che un ottimo cibo anche un prezioso alleato contro la povertà, la loro diffusione fu inarrestabile. Di origine sudamericana, nello specifico alimento andino del Perù, veniva largamente usata dai locali anche in sostituzione del mais, alimento assente nella loro dieta. Il viaggio dalle Ande al resto del mondo è lungo ma costante e oggi la patata è indispensabile in tutte le cucine del mondo e consta di numerosissime qualità e metodi di preparazione.