

PRIMI PIATTI

Pasta e patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Prova la pasta e patate al forno, un piatto che conquista con il suo sapore autentico e la sua consistenza perfetta. Cotta al forno fino a diventare dorata e croccante, questa ricetta è ideale per chi ama i sapori tradizionali della cucina italiana.

INGREDIENTI PER CUCINARE PASTA E PATATE

PASTA corta - 200 gr
PATATE 300 gr
PROVOLONE 150 gr
CIPOLLA circa mezza -
COSTE DI SEDANO 2
POMODORI PELATI 2
CAROTA 1
ACQUA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

COME FARE LA PASTA E PATATE

1 Lava e taglia il sedano a pezzetti, lava, pela e taglia a dadini una carota, taglia a pezzetti

anche la cipolla. Strizza leggermente due pomodori pelati e tritali grossolanamente con un coltello.





2 Lava, pela e taglia a dadini anche le patate. In una pentola versa l'olio extravergine di oliva.



3 Aggiungi il sedano, la cipolla e la carota e fai soffriggere per 5 minuti a fiamma bassa. unisci anche i pomodori pelati e fai cuocere per qualche altro minuto



4 Aggiungi le patate in pentola e insaporisci con un pizzico di sale.





5 Versa in pentola dell'acqua calda fino a coprire tutti gli ingredienti, fai cuocere per 15 minuti.



6 Unisci la pasta e falla cuocere fino a metà cottura. Se è necessario aggiungi altra acqua.



7 Nel frattempo taglia a fette sottili il provolone dolce e distribiscine metà sul fondo delle cocotte di coccio.





- 8 Versa al loro interno la pasta con il suo brodo di cottura e copri con il restante provolone. Cuoci in forno statico a 180°C per 20 minuti.



PASTA E PATATE AL FORNO: UN COMFORT FOOD DAL SAPORE

La **pasta e patate** al forno è un **comfort food** per eccellenza, che unisce sapori semplici ma irresistibili in un **piatto ricco e soddisfacente**. Questa ricetta, che richiama le tradizioni della **cucina casalinga italiana**, prevede una **cottura al forno** che dona al piatto una crosticina dorata

e croccante, mentre l'interno rimane cremoso e saporito grazie all'abbinamento perfetto tra **pasta, patate e formaggio**. Ideale per una cena in famiglia o un pranzo della domenica, la pasta e patate al forno è facile da preparare e ancora più facile da amare.

COME SI CONSERVA LA PASTA E PATATE

La pasta e patate al forno può essere conservata in frigorifero per 1-2 giorni, mantenendo intatta la sua bontà. Per conservarla al meglio, riponi il piatto in un contenitore ermetico o coprilo con pellicola trasparente. Quando sei pronto a consumarla, riscalda la pasta in forno a bassa temperatura o nel microonde, aggiungendo un filo di latte o brodo per mantenere la cremosità. Questo ti permetterà di godere del piatto come appena sfornato, con la crosticina croccante e il cuore morbido.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre lo spreco alimentare, puoi riutilizzare la pasta e patate al forno avanzata in vari modi.

Se rimane una piccola quantità, puoi trasformarla in un ripieno per [crocchette](#) o [arancini](#), o aggiungerla a una [zuppa](#) per arricchirne il sapore e la consistenza.

Se ti avanza della pasta cotta o delle patate, puoi aggiungerle ad altre preparazioni come una [frittata di pasta](#), evitando così di sprecare ingredienti preziosi.