

PRIMI PIATTI

Pasta patate e rosmarino

di: *gingerale*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

360 g di mezzepenne
2 cipolle
4 patate
2 rametti di rosmarino
80 g di auricchio dolce
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

Tagliare a dadini la patata.

In una padella fate soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungete le patate, mezzo litro di acqua, salate e fate cuocere.



2 Quando l'acqua è quasi tutta consumata aggiungete il rosmarino tritato e una macinata di pepe. Se necessario aggiungete acqua.

Le patate devono essere quasi disfatte.



3 Grattugiare l'auricchio.



4 In una pentola fate lessare abbondante acqua salata, tuffate la pasta, portate a cottura e scolatela, versatela nel condimento e mescolare.

Impiattare e concludete con il formaggio.

