

ZUPPE E MINESTRE

Pasta (tapparelle) e patate di Sirino

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 sfoglia di pasta fresca
- 400g di patate di Sirino
- 100g di pancetta a tocchetti piccoli
- 1 peperoncino sminuzzato
- 1 spicchio d'aglio
- olio
- sale

PREPARAZIONE

1 Preparare una sfoglia di pasta non molto sottile e tagliarla a quadrettini (tapparelle).

Mondare e lavare le patate di Sirino, tagliarle a tocchetti regolari e versarli in una pentola; portare a ebollizione e cuocere per 5 minuti, schiumando se necessario.

Aggiungere le tapparelle e cuocere assieme, quindi scolare il tutto lasciando un po' d'acqua di cottura.

In un tegame rosolare la pancetta, l'aglio e il peperoncino, versare quindi il soffritto nella minestra e servire.