



Ricetta N. RE000039

Registrata in data 23 Nov 2015 alle ore 16:57

da MIMMO DE GREGORIO

pasta e patate con provolone del monaco

un pieno di carboidrati e amidi: la summa della cucina povera napoletana, che per l'occasione ripulisce virtuosamente la dispensa degli avanzi di pasta mista, opportunamente spezzati. L'ingrediente che fa la differenza è la qualità del provolone..

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

- 200 g di pasta spezzata mista
- 2 patate
- 120 g di provolone del monaco di media stagionatura (circa sei mesi)
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 60 g di olio extra vergine di oliva
- un rametto di rosmarino
- sale

Preparazione

Tritate grossolanamente la cipolla e il sedano, rosolateli in una casseruola con l'olio; aggiungete le patate pelate e tagliate a cubetti, irrorate con una tazza di acqua, regolate il sale e cuocete per circa 15 minuti.

Unite altra acqua; fate bollire e calcolate cinque minuti di cottura dal bollore; versate la pasta e portatela a cottura avendo cura che la minestra risulti abbastanza densa.

Tagliate 12 spicchi di provolone e grattugiate il resto; aggiungete alla minestra il provolone grattugiato, mescolate bene e servite decorando ogni porzione con due spicchietti di provolone e un ciuffetto di rosmarino.

Vino consigliato

VIA DEL CAMPO IRPINIA FALANGHINA AZ. QUINTODECIMO (AV)