



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000857

Registrata in data 26 Nov 2016 alle ore 09:10

da GIUSEPPE DI MEGLIO

Pasta e patate con la provola di Luise

Un piatto della tradizione culinaria partenopea che proponiamo secondo la nostra antica ricetta oramai da cinquant'anni. Viene servita ancora filante nel tegamino.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 4 patate grandi
400 g di pasta mista
200 g di provola di Agerola
n. 1 cotenna di maiale
Sedano, carote e cipolle q.b.
Grana a piacere
Sale e pepe q.b.
Olio EVO

Preparazione

Far soffriggere sedano, carota e cipolla in olio extravergine di oliva, aggiungere le patate precedentemente pelate e tagliate a dadini. Lasciare rosolare e aggiungere due bicchieri di acqua. Coprire e cuocere a fuoco lento per quattro ore. A metà cottura aggiungere la cotenna. A processo ultimato, aggiungere la pasta mista versando, man mano che la cottura lo richiede, acqua già portata a bollore. Quando la pasta sarà pronta, aggiungere la provola tagliata a dadini, il formaggio e il pepe.