



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PASTA E PATATE

dolciedintorni.blogspot.it



Ingredienti:

800 g patate
200 g pasta tipo ditalini/tubetti
100 g passata di pomodoro
1 carota
1 gambo di sedano
1/2 cipolla piccola
Olio Extravergine Dante
sale

Preparazione:

Fare un battuto con sedano, carota e cipolla e rosolarli nell'olio in un tegame. Unire la passata di pomodoro e le patate tagliate a dadini, lasciar insaporire, coprire con un litro e mezzo di acqua salare e cuocere coperto a fiamma bassa per circa 30 minuti. Con l'aiuto di un mestolo, schiacciare grossolanamente qualche patata. Aggiungere la pasta e spegnere quando mancano due minuti a fine cottura, lasciandola un po' al dente. Coprire e far riposare qualche minuto prima di portare in tavola. Servire accompagnata da parmigiano grattugiato.

DANTE



vero