



## PASTA E PATATE VERSIONE MODERNA

magieaifornelli.altervista.org



### Ingredienti per 4:

g 300 di pasta formato vermicelli  
2 patate grandi pelate e tagliate in piccoli dadi  
g 50 di pancetta tesa a dadini  
rosmarino  
pepe fresco macinato  
mezza cipolla  
g 150 di provola fresca affumicata tagliata a dadi piccoli  
sale  
vino bianco 1/2 bicchiere  
4 cucchiaini di Olio Extravergine (io ho usato Dante)  
parmigiano grattugiato

### Preparazione:

In una padella capiente facciamo appassire la cipolla affettata sottilmente con i dadi di pancetta, poi aggiungiamo i dadi di patate, tenuti un poco a bagno in acqua a perdere amido, lasciamo insaporire un paio di minuti a fuoco lento coperto, poi aggiungiamo il vino e il rosmarino, rimestiamo e copriamo nuovamente portando a cottura a fuoco basso e saliamo. Devono risultare morbidissime e disfarsi al tocco. Cuociamo la pasta al dente tenendo da parte mezzo bicchiere della sua acqua di cottura; uniamola alle patate facciamo insaporire bene, se risultasse eccessivamente secca aggiungete un poco di acqua messa da parte, ora uniamo i dadi di provola rimestiamo bene, aggiungiamo del pepe macinato fresco, impiattiamo, spolveriamo con parmigiano e serviamo con qualche dadino di provola fresco.