



PASTA CON PATATE, PEPE E CACIO AL FORNO

blog.giallozafferano.it/cosaceinpentola/



Ingredienti:

Pasta formato penne lisce

Patate

1 spicchio d'aglio

Olio Extravergine d'Oliva (io Dante)

Prezzemolo fresco (facoltativo)

Pepe rosso in polvere

Pepe nero

Grana o formaggio a vostra scelta come il provolone o scamorza

Burro per ungere la teglia

Preparazione:

In una pentola antiaderente con dell'olio far imbiondire uno spicchio d'aglio e aggiungere il pepe rosso. Unire le patate tagliate piccole e farle rosolare dolcemente. Versare l'acqua fino a coprirle più della metà e lasciarle cucinare. Appena morbide, calare la pasta, farla cuocere a fuoco basso e dolcemente. Aggiustate con il pepe nero e tanto grana, ungete una teglia con il burro, versate la pasta al suo interno, altro formaggio, un filo d'olio e infornate a 180° per 15-20 minuti all'incirca. Sfornate e lasciate riposare 5 minuti.