

Linguine patate e prezzemolo

Le **linguine patate e prezzemolo** sono un piatto semplicissimo, veloce e molto economico. Io le preparo soprattutto d'estate, quando fa caldo e si ha poca voglia di stare a lungo davanti ai fornelli. Le patate cuociono insieme alla pasta e il trito di aglio e prezzemolo soffrigge appena uno o due minuti.

Le **linguine patate e prezzemolo** sono ottime con patate di ogni tipo, io uso in prevalenza le novelle, che abbondano all'inizio dell'estate. Se vi piace l'aroma dell'aglio intenso usate quello fresco, magari diminuendone un po' la dose.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 150 g di patate
- 6 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- Sale
- 150 g di pasta tipo linguine
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, sbuciarle, affettarle nello spessore di 1 cm circa e tagliarle a cubetti regolari.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente, assieme allo spicchio d'aglio spellato. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Portare a bollore l'acqua per la pasta, salarla e buttarvi le patate.
- Farle cuocere 5 minuti, quindi unire la pasta e portarla a fine cottura.
- Nel frattempo mettere in una capace padella l'olio e il trito di aglio e prezzemolo.
- Un minuto prima di scolare la pasta accendere il fuoco sotto la padella.
- Saltare la pasta scolata assieme alle patate nella padella del condimento a fiamma vivace per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente cospargendo con un'abbondante macinata di pepe.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

