

Pasta con patate, cipolle e pancetta

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 50 g di pancetta affumicata a cubetti o in un'unica fetta
- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- 150 g di patate
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 120 g di pasta
- 20 g di Parmigiano Reggiano



PREPARAZIONE

- Tagliare la pancetta a cubetti di mezzo centimetro di lato circa.
- Pelare la cipolla, tagliarla a metà per il lungo ed affettarla finemente.
- Lavare la patata, pelarla e ridurla a cubetti di un centimetro di lato.
- Riscaldare il brodo.
- Mettere in una capace padella l'olio e la cipolla, portarla sul fuoco e far dorare a fiamma media.
- Unire quindi due mestoli di brodo caldo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e far cuocere per 15 minuti a fiamma dolce, coperto. Mescolare di tanto in tanto e aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Trascorso il tempo indicato scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il fondo in eccesso.
- Unire la pancetta, lasciare che cominci a sfrigolare, quindi unire il vino bianco e far evaporare a fiamma vivace, mescolando e facendo molta attenzione a che la cipolla non bruci. Spegnerne e tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata assieme ai cubetti di patata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente assieme al Parmigiano Reggiano grattugiato.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mezze penne, sedanini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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