

# Pasta patate e pomodorini

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 150 g di patate a pasta gialla
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- Salamoia bolognese
- 200 g di pomodorini
- Sale
- 160 g di pasta
- Origano

## PREPARAZIONE

- Lavare la patata, spellarla e tagliarla a cubetti di un centimetro di lato. Metterli per 10 minuti in una ciotola piena di acqua ghiacciata. Scolarli e tamponarli con uno strofinaccio pulito.
- Mettere in una padella metà olio, metà aglio spellato e portarla sul fuoco.
- Far dorare l'aglio a fiamma media, quindi unire le patate. Farle saltare per un minuto a fiamma vivace, unire un pizzico di salamoia bolognese, coprire e cuocere per 15 minuti a fiamma media. Mescolare di tanto in tanto.
- Nel frattempo lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in un colino assieme ad un pizzico di sale e l'aglio rimasto spellato ed affettato.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola.
- Unire nella ciotola della pasta il restante olio, i pomodorini, le patate ed una manciata di origano. Mescolare.
- Lasciar riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire. E' ottima anche il giorno dopo.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mafalde corte, mezze penne rigate, farfalle, fusilli.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Questa ricetta è ottima anche per riciclare le patate bollite del giorno prima. In questo modo, tra l'altro, il tempo di preparazione si riduce a soli 20 minuti!

