

Pasta patate e salsiccia

La **pasta patate e salsiccia** è un primo piatto molto ricco e gustoso, in cui le patate a cubetti cuociono assieme alla pasta, che poi viene passata in padella con la salsiccia e spolverizzata di Parmigiano.

Per la preparazione della **pasta patate e salsiccia** preferire una pasta che cuoce in 10-12 minuti. In questo modo le patate saranno cotte alla perfezione. Se la pasta scelta cuoce di più aspettare qualche minuto a buttare le patate.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di salsicce
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml di Brodo vegetale
- 100 ml di vino bianco secco
- 150 g di patate
- Sale
- 150 g di pasta
- Pepe nero macinato al momento
- Parmigiano Reggiano a scaglie per decorare

PREPARAZIONE

- Togliere il budellino della salsiccia e spezzettarla grossolanamente.
- Lavare il rosmarino e selezionarne le foglie, lavare le foglie di salvia e tritare il tutto molto finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Pulire la cipolla eliminando le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea e tritarla finemente.
- Mettere in una padella l'olio, l'aglio spellato e la cipolla. Accendere il fuoco e farla dorare a fiamma media finchè non sarà bella lucida.
- Aggiungere un paio di cucchiaini di brodo e far stufare aglio e cipolla per 4-5 minuti.
- Alzare la fiamma, far asciugare eventuale fondo di cottura, quindi unire la salsiccia e farla rosolare girando spesso con un cucchiaino di legno finchè non avrà preso colore.
- Unire quindi un po' di trito a piacere e mescolare accuratamente.
- Aggiungere il vino e farlo evaporare.
- Spegnerne il fuoco e togliere l'aglio.
- Lavare la patata, sbucciarla e tagliarla a cubetti di un centimetro di lato.
- Portare a bollore abbondante acqua, salarla e buttarvi le patate assieme alla pasta.
- Un minuto prima di scolare la pasta accendere il fuoco sotto la padella del condimento e unirvi mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta.
- 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 e le scaglie di Parmigiano.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mezze penne, penne, gramigna, fusilli, farfalle, sedanini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

