

# Pasta con le patate

La **pasta con le patate** è una minestra semplice, preparata con pochi ingredienti molto economici, ma con un sapore incredibile che ricorda la terra, la campagna, i contadini.

La **pasta con le patate** è un piatto che si può preparare tutto l'anno, ma è ottima nei mesi freddi, quando il brodo caldo si gusta volentieri e le patate sono più vecchie e quindi più adatte a questa ricetta.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 160 g di patate a pasta gialla
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- 100 ml di vino bianco secco
- 40 g di passata di pomodoro
- Origano
- Timo
- Maggiorana
- 4 foglie di salvia
- Sale
- 120 g di pasta
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a cubetti di un centimetro circa.
- Scaldare il brodo.
- Mettere l'olio in una pentola da minestra, unire lo scalogno tritato finemente e soffriggere a fiamma media finché non sarà dorato.
- Aggiungere le patate e farle rosolare a fiamma media per qualche istante.
- Unire il vino, la passata di pomodoro, un pizzico di origano, timo e maggiorana e le foglie di salvia ben lavate. Far riprendere il bollore, unire un mestolo di brodo vegetale e cuocere a fuoco medio per 20 minuti a pentola coperta. Mescolare di tanto in tanto e se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere un po' di brodo.
- Trascorso il tempo di cottura delle patate, aggiungere quasi tutto il brodo caldo, portarlo ad ebollizione, regolare di sale e buttare la pasta.
- Cuocere per il tempo di cottura del tipo di pasta scelto, girando piuttosto spesso con un cucchiaio di legno, per evitare che la minestra attacchi sul fondo.
- Terminato il tempo di cottura aggiungere il Parmigiano ed una macinata di pepe.
- Servire con un filo d'olio a crudo.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Tubetti, maltagliati.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, novembre, dicembre

## AUTORE

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



## VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Parmigiano Reggiano.