

Pasta e patate

Una proposta di Pier Luigi Tucci

Ingredienti per 4 persone

- 240 gr. di pasta corta, anche mista
- 2-3 patate grandi
- una costa di sedano
- una carota
- una cipolla piccola
- passato di pomodoro (250 cc)
- brodo vegetale q.b.
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- 50 gr. di pancetta affumicata tagliata a listarelle o di prosciutto (facoltativi)
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- sale e peperoncino piccante q.b.

Preparare un soffritto con la cipolla, il sedano e la carota e metterla a rosolare in un pentola con l'olio, aggiungere le patate tagliate cubetti, il passato di pomodoro. Cuocere per 10 minuti, allungare con un pò di brodo vegetale, aggiungere la pasta e portare a cottura.

Nel frattempo in un padellino antiaderente far rosolare la pancetta o il prosciutto senza olio fino a quando non diventa croccante, metterla a scolare dal grasso su un foglio di carta assorbente, e condire la pasta, prima di impiattarla, o dopo come decorazione.

Aggiungere una spolverata di parmigiano grattugiato, dell'olio al peperoncino o, separatamente, olio d'oliva e peperoncino piccante fresco o in polvere.

Commento : è una ricetta povera, ma gustosa, dal nostro Sud, che mangio sempre con molto piacere. Ne esistono altre varianti, più in bianco, al forno, con formaggi. A ciascuno la possibilità di dare un tocco di originalità a questo piatto base.

