

Pasta patate e prosciutto

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
Cottura: 15 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Bassa

La pasta con patate e prosciutto forma un primo piatto semplice e genuino; la particolarità di questa pietanza sta nella cottura della pasta che non viene lessata in acqua salata, ma cotta (insieme agli altri ingredienti) come un risotto, aggiungendo il brodo poco alla volta, a mano a mano che viene assorbito.



Ingredienti

» Brodo di carne (o dado) q.b.	» Pepe macinato al momento a piacere
» Olio extravergine di oliva 5 cucchiari	» Prosciutto cotto a dadini 300 gr
» Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	» Sale q.b.
» Pasta penne 350 gr	» Salvia 8 foglie
» Patate 300 gr	» Scalogno 1
» Pecorino grattugiato 30 gr	» Vino bianco 1/2 bicchiere

Preparazione



Pelate le patate e tagliatele in dadolata molto fine (1); pulite anche lo scalogno e tritatelo finemente (2); fatelo imbiondire in una pentola abbastanza capiente (3).



Una volta appassito lo scalogno aggiungete il prosciutto cotto (4) tagliato a dadini e fateli saltare qualche istante, poi sfumate con il mezzo bicchiere di vino bianco (5), aggiungete le patate (6)



e copritele con del brodo (7); fate cuocere qualche minuto così che le patate inizino a intenerirsi (8). Dopo un paio di minuti, aggiungete la salvia (9) e in seguito



la pasta (10) e cuocetela come cuocereste un risotto cioè aggiungendo il brodo poco alla volta (11) man mano che verrà assorbito dalla pasta in cottura.

Al termine della cottura, spegnete il fuoco e mantecate il tutto con il parmigiano, il pecorino grattugiati e un filo d'olio; lasciate riposare un paio di minuti e servite ancora caldo (12).

La consistenza di questa pasta può essere varia, in alcune regioni come ad esempio la campania si usa prepararla molto asciutta tanto che un cucchiaino immerso rimanga in equilibrio.

Per i celiaci

Per chi soffre di celiachia consigliamo di sostituire il formato di pasta tradizionale che abbiamo usato con la versione senza glutine.

Consigli per gli acquisti

Affettatrice concepita per uso domestico. E' composta da una base in acciaio e alluminio fuso laccato. La lama, in acciaio temprato e movimentata con trasmissione a cinghia, e' facilmente pulibile grazie a un sistema brevettato che consente di smontarla agevolmente.



[Clicca qui per acquistare](#)

ePRICE