

PRIMI

Pasta patate e Provola

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pasta corta

350 gr

Patate

500gr

Provolone Cademartori

200 gr

Parmigiano grattugiato

2 cucchiari

Brodo vegetale

1l

Aglio

2 spicchi

Prezzemolo

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Il primo passo da fare per realizzare la vostra pasta con patate e provola è quello di preparare le patate. Sbucciatele, lavatele e tagliatele a cubetti dopodiché prendete un tegame, versatevi un filo di olio e fate rosolare l'aglio. Successivamente, aggiungete le patate e cuocetele per circa 20 minuti accompagnando la cottura con l'aggiunta del brodo vegetale per evitare che si brucino.

Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata e tagliate il Provolone a dadini. Quando avrà raggiunto la cottura, scolatela e versatela nel tegame con le patate.

Aggiungete adesso il parmigiano grattugiato, il Provolone, un filo di olio, prezzemolo tritato ed aggiustare di sale e pepe. Amalgamate bene il tutto fino a quando il formaggio non si sarà completamente sciolto. Gustate la vostra pasta con patate e provola ben calda.