

FUSILLI CON PATATE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- una cipolla
- burro (50g)
- prezzemolo
- patate (350g)
- salvia (2 foglie)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano
- pancetta affumicata (60g)
- fusilli (400g)

Come si prepara

Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata. Pelate le patate, lavatele, tagliatele a cubetti e tuffatele nell'acqua, appena bolle, per 10 minuti.

Affettate la cipolla, tritate finemente due foglie di salvia, un grosso spicchio di aglio e le foglioline di un rametto di rosmarino. Fate appassire tutto nel burro, che avrete fatto fondere in una padella, per 5 minuti a fuoco moderato.

Aggiungete le patate lessate e ultimate la cottura, sempre a fuoco moderato, mescolando con delicatezza, per 6 minuti.

Prima della fine della cottura aggiungete la pancetta, tagliata a listarelle molto fini, il sale ed il pepe.

Lessate la pasta leggermente al dente e conditela con il composto di patate, l'olio a crudo ed il prezzemolo tritato.

Accompagnate il tutto con del Parmigiano Reggiano grattugiato e servite subito.

Difficoltà: 2

Tempo: 50



Tags

patate, pasta corta, primi, pasta con verdure, Fusilli con patate, pancetta

