

PASTA E PATATE ALLA MIA MANIERA DI RICCARDO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- pecorino
- mezza cipolla
- 4 patate
- pancetta fresca (200gr)
- pepe nero
- olio d'oliva
- pasta corta (350gr)

Come si prepara

In abbondante olio far soffriggere la cipolla e la pancetta facendo attenzione a non farla abbrustolire.

Far bollire l'acqua e calarci dentro le 4 patate tagliate a tocchetti come la grandezza della pasta.

L'acqua immergendovi le patate perderà il bollore e quando bollirà di nuovo calerete la pasta.

Quando la pasta sarà cotta risulteranno cotte anche le patate ed a quel punto scolerete il tutto aggiungendolo nel composto riscaldato.

Aggiungere il pecorino e il pepe nella quantità desiderata e buon appetito.

Difficoltà: 4

Tempo: 30

Tags

ricette utenti, pasta corta, pasta e patate

