

Pasta e patate alla napoletana



Pasta e patate

Oggi rilanciamo una ricetta classica firmata da Pasqualina In Cucina. Devo dire che concordo perfettamente con la scelta finale di non cuocere la pasta con le patate per evitare l'eccesso amidoso:-)

di Pasqualina In Cucina

Questo sì che è comfort food!!!

La pasta e patate!

Come tradizione napoletana comanda però. Cioè con tanto di crosta di parmigiano.

Se dobbiamo farla dobbiamo farla bene!!

Tempo fa ho comprato il libro "Maccheroni" di Rossella Guarracino, un libro ben fatto, pieno di ricette campane, piatti tipici .

Ho provato la pasta e patate alla napoletana e ho scoperto che (ad esclusione della

pancetta tesa) è praticamente uguale a quella che ha sempre preparato mia madre. Vi riporto la ricetta del libro, fatela è deliziosa e, per favore, usate la pasta mista (io la faccio con gli avanzi di delle varie confezioni di pasta)!

Pasta e Patate alla napoletana

Ricetta di [Pasqualina in cucina](#)



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr pasta mista
- 600 gr patate
- 100 gr pomodorini
- 70 gr pancetta tesa
- 1 crosta di parmigiano
- 1 cipolla (io scalogno)
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 dl olio extra vergine
- sale e pepe q.b

Preparazione

Grattare con il coltello la crosta del formaggio , fatela a pezzetti e fatela ammollare in

acqua tiepida.

Preparare un trito di cipolla, carota, sedano e pancetta e lasciare imbiondire tutto in una casseruola con l'olio. Aggiungere i pomodori tagliati a spicchi e fate asciugare lentamente. Intanto tagliare a cubetti le patate e aggiungerle al soffritto. Regolate di sale e pepe e fate rosolare per qualche minuto. Coprire con l'acqua necessaria alla cottura delle patate e portate a bollore. Lessate molto al dente la pasta mista, scolatela e versatela nel tegame con le patate. Unite le croste di parmigiano e completare la cottura lasciando asciugare completamente la minestra che dovrà risultare piuttosto cremosa. Decorate con foglioline di sedano e servite ben caldo.

A volte, prima di impiattare, aggiungo provola affumicata o scamorza fatta a cubetti. Sublime!!!

Aggiungo una nota in risposta a chi mi ha fatto notare l'usanza di cuocere la pasta nelle patate sin dall'inizio. Ovviamente nulla vi vieta di farlo, allungando l'acqua di cottura delle patate. A volte l'ho fatto anch'io ma il risultato mi sembrava eccessivamente "amidoso" per cui ho deciso di cuocere appena qualche minuto la pasta in acqua semplice per poi trasferirla nel tegame con le patate e far completare la cottura. Il risultato, vi assicuro che non cambia. Le patate sono ricchissime di amido e la cremosità si crea ugualmente. A voi la scelta!

Vini abbinati: [Falanghina dei Campi Flegrei](#)