

Pasta con sugo di patate



Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pasta: 350 gr
- Patate: 2
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr



Preparazione

La **pasta con sugo di patate** è un piatto davvero delizioso. Non è la solita pasta con la salsa, ma un primo con un sughetto ancora più cremoso e saporito, data la presenza delle patate. È una ricetta gustosa e nutriente che piacerà a tutta la famiglia, la pasta con sugo di patate è davvero eccezionale!

1. Sbucciate le patate, tagliatele a piccoli cubetti e sciacquatele.
2. Tritate la cipolla insieme allo spicchio di aglio e metteteli all'interno di un tegame insieme all'olio extra

vergine di oliva.

3. Fate rosolare il trito ed unite le patate, lasciatele soffriggere per un minutino e versate poi la ***passata di pomodoro Pomi***.
4. Salate e lasciate cuocere il sugo per circa 20-25 minuti a fuoco dolce.
5. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente.
6. Mettete la pasta nella pentola con il condimento e mescolate, insaporite con un pochino di pepe nero ed impiattate la pasta con sugo di patate.
7. Se volete, servitela con una bella spolverata di formaggio grattugiato.