Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta con sugo di patate



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

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

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 Pomì***.
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.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

