

Pasta e patate alla napoletana



di Miriam Leto | 10 gen 2019

Un primo piatto caldo e profumato, tipicamente invernale, dal gusto deciso e di antica tradizione partenopea: la pasta con patate, ricetta tipica.



C'è qualcosa di più meraviglioso che tornare a casa dopo una fredda giornata invernale piena di impegni e trovare un primo piatto caldo e profumato, saporito e conviviale? La **pasta e patate alla napoletana** è infatti un'apprezzata portata della vasta tradizione culinaria campana, prelibato e invitante, perfetto da preparare anche il giorno prima, per deliziare i pasti in famiglia dei mesi più freddi.

La tipica pasta e patate è una ricetta della cucina povera, si compone di pochi ingredienti, contadini e semplici, ma genuini e ricchi di nutrienti. Il risultato finale di questo primo piatto di origine partenopea è una pasta cremosa e filante, grazie all'aggiunta di croste di parmigiano che la trasformano in un'irresistibile delizia filante e saporita.

Pasta e patate senza formaggio, delicata e gustosa

Per alleggerire le calorie della nostra **amata pasta e patate**, prova a togliere il formaggio ed aggiungere spezie ed erbe aromatiche come la noce moscata, erba cipollina o aneto. Diminuisci il sale e arricchisci di sapore con una bella **spolverata di pepe**, mentre se vuoi arricchire il primo piatto di "fibre buone", sostituisci la classica pasta a grano duro con una pasta a base di farina integrale. Il risultato sarà ugualmente un'esplosione di gusto al palato, ma in versione più leggera e a prova di dieta post Festività!

La ricetta della pasta e patate alla napoletana al forno

Questo primo piatto tipico di Napoli è buonissimo appena pronto caldo e fumante... ma cucinato il giorno prima e lasciato a riposare, guadagna ancor di più in sapore. Prima di servire la pasta e patate, prova a metterla in cocotte adatte al forno e spolvera con **abbondante pangrattato e formaggio**. Inforna in modalità gratin per 10 minuti a 180 gradi. Croccante e deliziosa!

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

Bollito o lessato

Categoria

Primi di carne

Preparazione

10 minuti

Cottura

35 minuti

Tempo totale

45 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

pasta mista a piacere

400 g

olio extra-vergine di oliva

un cucchiaino

Guanciale

100 g

una cipolla

Pomodori ciliegini

8 o 9

Provola affumicata

150 g

Parmigiano grattugiato

150 g

Qualche crosta di formaggio parmigiano o grana

Preparazione

1. Pela le patate e tagliale a dadini piccoli. Prendi una ciotola con abbondante acqua fredda e mettile a bagno. Nel frattempo prepara gli altri ingredienti.
2. Trita finemente la cipolla. Taglia il guanciale a dadini di simile dimensioni di quelli delle patate.
3. Prendi una grande padella anti-aderente e versa il cucchiaino di olio. Fai dorare dolcemente la cipolla tritata. Incorpora anche la pancetta

- 4.** Scola le patate. Lava i pomodori e mettili in padella. Aggiungi il tutto alla cipolla e alla pancetta. Lascia insaporire a fuoco vivace per qualche minuto.
- 5.** Versa le patate nella padella, aggiungi abbondante acqua e copri con il coperchio. Dopo circa 15 minuti aggiungi la pasta. Lascia sobbollire per 30 minuti circa.
- 6.** 5 minuti prima di fine cottura, metti la provola tagliata a cubetti in padella, schiaccia i pomodorini e poi togliili. Regola di sale e pepe, versa le croste di formaggio e spolvera con abbondante parmigiano.

Vota la ricetta

