

## PASTA E PATATE

9



Tempo: 30 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### INGREDIENTI

300 gr. di pasta corta	poco rosmarino
2 patate tagliate a cubetti	1 fetta di guanciale
sedano	olio evo
carota	sale
cipolla	peperoncino
1 aglio	pecorino q.b.
1 foglia di alloro	

### PREPARAZIONE

Tritare le verdure finemente e soffriggere lentamente con l'aglio in camicia e la pancetta. Aggiungere le patate e la passata di pomodoro, poi il peperoncino e fare insaporire. Aggiungere il brodo e fare cuocere pochi minuti.

Aggiungere la pasta e portare a cottura.  
Fare riposare prima di servire.



[www.scuoladelgusto.it](http://www.scuoladelgusto.it)