



MANGIA E BEVI...

pasta e patate

IN CIOCIARIA

Pasta e patate

400 g di cannolicchi, 300 g di patate, una carota, un pomodoro maturo, mezza cipolla e una costola di sedano tritate, un litro di acqua e due dadi per brodo, 20 g di pecorino, olio.

Portare a bollire l'acqua con i dadi. Pelare le patate, lavarle e tagliarle a cubetti. In una casseruola soffriggere il trito di carota, cipolla e sedano, aggiungere le patate e il pomodoro, versare il brodo bollente, coprire e cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti. Alzare il bollore e aggiungere la pasta. A cottura ultimata lasciar riposare la minestra per qualche minuto prima di servire.

Pasta with potatoes

400 g "cannolicchi" (pasta), 300 g potatoes, 1 carrot, 1 ripe tomato, 1/2 onion and 1 finely chopped celery stick, 1 l water and 2 stock cubes, 20 g "pecorino" cheese, oil.

Bring the water to boil adding the two stock cubes. Peel the potatoes, wash and cut them into small cubes. In a casserole saute the finely chopped carrot, the onion and the celery; add the potatoes and the tomato, pour the boiling stock, cover and cook over a low heat for about 45 minutes. Raise the heat and add the pasta. When cooked, remove from heat and let the soup stand for some time before serving.