

## Pasta, patate e provola: la ricetta “povera” più ricca che c’è!

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 16 Marzo 2021



- La pasta e patate è un piatto della [cucina “povera”](#) tanto semplice da cucinare quanto gustoso da mangiare.
- Nonostante si tratti di una ricetta facile, è importante seguire bene tutti gli step per ottenere un risultato perfetto.
- Di seguito la ricetta originale della [pasta e patate](#) alla quale potete aggiungere la provola come tocco in più!



1. Pelate le patate e tagliatele a dadini piccoli
2. In una pentola mettete a soffriggere la cipolla tagliuzzata, la carota a rondelle, il sedano affettato e le patate
3. Aggiungete un pizzico di sale e un bicchiere di acqua
4. Cuocete a fuoco lento per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto e facendo attenzione a non bruciare gli ingredienti, aggiungendo un mestolo di acqua ogni tanto
5. Spegnete e cuocete a parte la pasta al dente
6. Scolatela e mescolatela alla minestra di patate.

### **Modi di servire la pasta e patate:**

Potete optare per il modo di **condire e servire la pasta e patate** in modo originale. Ecco come potete fare:

- Impiattatela e servitela con un filo di olio per una versione light
- Mettetela in una casseruola, ricoperta di provola, e infornatela per 10 minuti
- Servitela nei piatti con pepe macinato fresco e parmigiano.

A voi la scelta per una pasta e patate davvero superlativa!

### **Leggi anche:**

- [Minestra di verdure e orzo](#)
  - [Minestra di pasta e fagioli](#)
  - [Pizzoccheri verza e patate](#)
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/pasta-patate-e-provola-la-ricetta-povera-piu-ricca-che-ce/>

Generato il 20/04/2025