

Pasta patate, peperoni e scamorza affumicata

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **430Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 1 peperone rosso di piccole dimensioni
- 1 cipolla rossa di piccole dimensioni
- 150 g di patate a pasta gialla
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 6 foglie di basilico
- 150 g di pasta
- 20 g di scamorza affumicata

PREPARAZIONE

- Lavare il peperone, rimuovere il torsolo, i semi e le nervature bianche e ridurlo a piccoli cubetti.
- Pelare la cipolla, affettarla nello spessore di 4-5 millimetri, tagliare le fette a metà e ricavarne dei piccoli cubetti.
- Lavare la patata, pelarla e tagliarla a cubetti di un centimetro di lato.
- Scaldare il brodo vegetale.
- Mettere l'olio in una padella assieme alla cipolla. Portarla sul fuoco e farla dolcemente soffriggere per un paio di minuti, aggiungendo appena inizia a sfrigorare un pizzico di sale. Unire i peperoni, un altro pizzico di sale, le foglie di basilico lavate e spezzettate e cuocere per un paio di minuti mescolando con un cucchiaio di legno.
- Aggiungere un mestolo di brodo vegetale caldo, coprire, e cuocere a fiamma media per 10 minuti. Mescolare di tanto in tanto.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura.
- Spegnerne il fuoco e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata assieme alle patate a cubetti e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Spegnerne il fuoco, cospargere con la scamorza affumicata e servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Reginette, fusilli, mezze penne.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Utilizzare una pasta con un tempo di cottura di 12-15 minuti, che è il tempo ideale di cottura delle patate. Se la pasta scelta cuoce in meno tempo, buttare prima le patate e dopo qualche minuto la pasta.

Questa pasta è ottima anche al forno. Non disporre la scamorza nella padella, ma mettere la pasta in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con la scamorza e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla.

E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.



VARIANTE VEGAN

Omettere la scamorza affumicata. Se si desidera far gratinare la pasta nel forno cospargerla con un po' di pangrattato ed un filo d'olio.