

Pasta, patate e provola

Autore : Carolina Barra

Data : 21 Aprile 2020



Ingredienti per 4 persone

350 grammi di pasta mista
750 grammi di patate
250 grammi di provola affumicata
80 grammi di pancetta affumicata
Mezza cipolla bianca
3 cucchiari di passata di pomodoro
80 grammi di parmigiano grattugiato
Basilico q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento

Anche questo è uno dei cavalli di battaglia della gastronomia campana, con tantissime varianti, da provincia a provincia, da quartiere a quartiere. Questa è la mia versione, tra tradizione e qualche personalizzazione.

Innanzitutto facciamo soffriggere la cipolla in una pentola con olio EVO caldo assieme alla pancetta tagliata a dadini, con la prima che si deve imbiondire e la seconda diventare croccante, sfrigolare, rilasciando i suoi saporosi grassi.

Mi raccomando, il recipiente deve essere sufficientemente capiente, visto che ci dovremo cuocere la pasta.

Nel frattempo avremo pelato le patate, che laviamo e tagliamo a tocchetti molto piccoli, le aggiungiamo lasciandole rosolare per un paio di minuti.

A questo punto uniamo i cucchiari di passata di pomodoro, mescoliamo per qualche altro minuto, poi allunghiamo un poco di acqua e condiamo con sale e basilico.

Quando la cottura delle patate sarà giusta ne preleviamo un mestolo, lo versiamo in una ciotola e frulliamo con un frullino ad immersione, e lo rimettiamo in pentola, allungando altra acqua, portandola ad ebollizione per poter calare la pasta, rigorosamente mista.

Mescoliamo spesso, il tutto deve raggiungere una consistenza cremosa, anche grazie alle patate che abbiamo ridotto praticamente a purea frullandole, facendo attenzione a lasciarla bene al dente, visto che dovrà completare in forno la cottura.

Spolveriamo con un due terzi del parmigiano e con il pepe; diamo un'ulteriore energica mescolata per far sì che il tutto si amalgami perfettamente, poi in una pirofila facciamo un primo strato con metà della pasta, un secondo con la provola affumicata tagliata a pezzettoni, e un terzo con l'altra metà di pasta.

Copriamo la superficie con il restante parmigiano e mettiamo in forno preriscaldato a 180 gradi per una mezz'ora, controllando che la gratinatura giunga al punto giusto.

La lasciamo riposare qualche minuto prima di servire, magari accompagnandola con un Pallagrello nero.

Buon appetito!