

Le ricette di Giuly - Pasta e Patate a Modo Mio

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è perfetta per allietare le fredde giornate d'inverno o anche in giornate piovose in estate.

INGREDIENTI:

- 1 patata media a testa
- 1 cipolla
- 250 g di pasta (tipo ditaloni o conchigliette)
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 500 ml di acqua
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Tritare la cipolla e metterla a rosolare in una pentola con l'olio, aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in un po' di acqua e lasciare insaporire un poco, aggiungere le patate precedentemente pelate e tagliate a dadini, lasciare cuocere 5/6 minuti.

In seguito versare l'acqua già bollente, salare, pepare e lasciare cuocere per il tempo necessario per la cottura della pasta (solitamente intorno ai 15 minuti).

Una volta cotta spegnere il fuoco e lasciare riposare per 5 minuti. Servire ben caldo con del formaggio grattugiato.

Buon Appetito!

© 2026 **CIVICO20NEWS** – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 28/02/2026

Salvato in PDF in data: 24/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-98/28/02/2026/>