

Pasta 'Ncuddata

Scritto da chiara chiaramonte



Non lasciatevi impressionare dal titolo, il risultato sarà ottimo!

ingredienti

1/2 cipolla
olio d'oliva
2 patate medie
un pizzico di curcuma
200 g di pasta corta
caciotta affumicata
parmigiano

preparazione

Prendete il mezzo cipollotto, grattugiatelo e fatelo rosolare a fuoco lento con dell'olio d'oliva, sul fuoco. Poi prendete le patate, pelatele e tagliatele a dadini piccoli di circa 1 centimetro e buttatele sulla cipolla rosolata e mescolate un po' e poi aggiungete mezzo bicchiere d'acqua. Fate assorbire l'acqua e poi aggiungete e ripetete questo processo per circa 20-30 minuti fino a quando le patate non saranno cotte e inizieranno a sfarinarsi un po'. A quel punto però aggiungete un pizzico di curcuma per "ingiallire" il vostro pasticcio.

Poi aggiungete un po' più d'acqua, salate a piacimento, "calate" la pasta e fatela cuocere insieme alle patate. L'acqua deve essere di quantità giusta perché non deve venire troppo brodosa e neanche troppo asciutta.

Un minuto prima di spegnere, ovvero un minuto prima che la pasta sia cotta, aggiungere dei dadini di caciotta affumicata e dei pezzi di parmigiano.

Arrimate.

Poi spegnete il fuoco e disponete la pasta ('ncuddata) nei piatti e lasciare riposare per una decina di minuti.

Se aspettate troppo vi troverete davanti una specie di tortino semi-solido, che non è affatto male ma come un tale dovrà essere affrontato!

Buon appetito!