

PASTA E PATATE “ALLA NAPOLETANA”

1. Tritare la cipolla (se si vuole anche sedano e carota).

2. “Allacciare” il lardo, cioè dopo averlo tagliato a strisciole, lavorarlo bene con il coltello fino a farlo diventare una crema.

N.B. Se si usa la cotenna del prosciutto, ovviamente dovrà essere lavata con acqua calda e asciugata perfettamente, prima di essere tagliata a pezzetti.

3. Tagliare le patate a fettine.

4. In una pentola alta versare un bel giro di olio evo e soffriggere la cipolla con il lardo che si scioglierà completamente.

5. Aggiungere anche le patate a fettine e lasciarle dorare, mescolando spesso affinché non si attacchino al fondo della pentola.

6. Aggiungere i pomodorini tagliati metà e le foglie di basilico.

7. Quando le patate saranno ben dorate, aggiungere 2 bicchieri d’acqua calda e lasciar cuocere per circa 10 minuti.

N.B. In questa fase si può aggiungere anche la crosta di parmigiano (ben lavata e grattata sul lato esterno), intera o meglio a tocchetti, così ognuno ne troverà qualche gustoso pezzetto nel proprio piatto.

8. Dopo circa 10 minuti, aggiungere la pasta che dovrà cuocere nello stesso intingolo: in questo modo sfruttiamo l’amido della pasta che renderà tutto più cremoso.

Man mano aggiungere un mestolo di acqua bollente, fino a portare la pasta a cottura (tenere accanto un pentolino d’acqua in ebollizione).

Aggiungere l’acqua solo un po’ alla volta, secondo necessità, è consigliabile perché il piatto non deve venire brodoso, ma ben legato.

Regolare di sale e, se piace, aggiungere anche pepe o peperoncino.

9. Completare con una spolverizzata di parmigiano grattugiato, direttamente in pentola, e amalgamare il tutto.

10. Tocco finale: al momento di servire, mettere sul fondo del piatto qualche cubetto di provola affumicata e poi versare la pasta sopra che col suo calore farà fondere la provola.