

PASTA E PATATE CON SPECK (ricetta senza latte, uovo)

INGREDIENTI

- 250 di pipette o ditalini
- 2 patate
- 120 g di speck tagliato in una fetta
- una cipolla
- 400 g di polpa di pomodoro
- vino bianco
- un rametto di timo
- 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Affettate finemente la cipolla e fatela appassire con l'olio extravergine di oliva; aggiungete lo speck tagliato a striscioline e fatelo rosolare fino a renderlo croccante. Aggiungete il vino e fatelo evaporare a fiamma vivace prima di aggiungere i pomodori, il timo, il sale e il pepe. Continuare la cottura per circa venti minuti a fiamma media.

Dopo aver lavato e sbucciato le patate, tagliatele a dadini e lavatele sotto l'acqua fredda prima di lessarle in abbondante acqua salata. Quando l'acqua riprende l'ebollizione, aggiungete la pasta e procedete la cottura avendo cura di scolarla bene al dente. Aggiungete la pasta e le patate al sugo di pomodoro e fatela saltare per qualche istante prima di servirla. Volendo è possibile cuocere le patate a parte, friggendole in abbondante olio extravergine di oliva fino a quando saranno ben dorate. Asciugatele molto bene e salatele leggermente quindi aggiungete le patate alla pasta già condita un istante prima di servirla in modo da farle restare ben croccanti.