

MARCIA DEI GRANATIERI

Ingredienti per 4 persone:

- patate,
- abbondante cipolla,
- paprica dolce,
- olio d'oliva (o strutto),
- sale,
- pasta tipo losanghe.

Far appassire abbondante cipolla, tritata molto finemente, nell'olio o nello strutto, senza far colorire; aggiungere, lontano dal fuoco, la paprica, il sale ed un po' d'acqua.

Rimettere sul fuoco, far bollire.

Aggiungere le patate, lessate e schiacciate con la forchetta, e la pasta, cotta a parte.