

# PASTA ALLA RICCA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta formato sedani rigati,
- 2 patate,
- alloro,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- aglio,
- prezzemolo tritato,
- peperoncino,
- salvia,
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino piccante grattugiato,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate per 15 minuti in acqua salata le patate sbucciate e tagliate a fette di mezzo cm.  
Soffriggete la cipolla tagliata a fettine insieme con un pezzetto di peperoncino in 4 cucchiaini d'olio.  
Poi aggiungete 2 foglie d'alloro, di salvia e uno spicchio d'aglio tagliato a fettine sottili.  
Salare, pepare e aggiungere il vino.  
Dopo che il vino è evaporato unite il pomodoro e cuocere per 15 minuti.  
La pasta cotta al dente verrà condita con il sugo di pomodoro.  
Poi dovrete disporre, in una teglia unta di olio, uno strato di pasta che verrà coperta con le patate.  
Il tutto verrà coperto con la pasta rimanente sui cui verrà cosparsa di pecorino.  
Il tutto verrà posto in forno a 180 gradi per 15 minuti.  
Poi, fuori dal forno, spargete il prezzemolo.  
La preparazione vi prenderà un po' di tempo (circa un'oretta), ma gli sforzi saranno ricompensati.