

## PASTA CONCIATA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo sedani,
- 400 g di patate,
- 12 foglie di salvia,
- 3 spicchi di aglio,
- 60 g di burro,
- 60 g di formaggio grana grattugiato,
- 600 g di polpa di pomodoro,
- 1 presa di zucchero,
- sale,
- pepe.

Affettate sottilmente l'aglio e fatelo imbiondire in una padella con metà burro e la salvia.

Unite il pomodoro, una presa di zucchero, sale e pepe a piacere e cuocete a fuoco dolce per 30 minuti, mescolando spesso e unendo dell'acqua se il sugo tendesse ad asciugarsi troppo.

Sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti tuffatele nell'acqua bollente salata e fatele cuocere per 5 minuti.

Nella stessa acqua mettete la pasta e portate a cottura, quindi scolate e condite con il sugo preparato.

Aggiungete il grana e il burro rimasto a pezzetti, mescolate e servite.