
PASTA, PATATE E SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo ditalini,
- 1 kg di patate,
- 2 cuori di sedano,
- 50 g di pancetta,
- 1 carota,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- formaggio grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate una carota e due cuori di sedano, insaporiteli in una casseruola con tre cucchiaini d'olio.

Aggiungete la pancetta a dadini, mescolate.

Unite le patate a cubetti e versate nel recipiente un litro d'acqua calda.

Coprite e cuocete mezz'ora.

Insaporite con un cucchiaio di concentrato di pomodoro, sale e pepe.

Aggiungete acqua se occorre, mettete la pasta e portate a cottura.

Servite con formaggio grattugiato a parte.