

Pasta e patate (Pasta con papas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de tomate: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Queso Parmesano: 50 grs.

Ajo: 1 Diente

Apio: 1 Rama

Panceta: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Caldo: Cantidad necesaria

Papas: 700 g

Pasta corta: 400 g

Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *apio* y la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*.
- Pele las papas y corte en cubos parejos.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue las verduras, el *ajo* y la *panceta*.
- Incorpore las papas, el queso, la salsa de tomates, el caldo, mezcle y lleve a hervor.
- Integre la pasta y continúe la cocción hasta que las papas y la pasta estén tiernas.
- Agregue caldo caliente durante la cocción no bien se consuma.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con queso rallado.