



Minestra di pasta e patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

carote - cipolle - sedano - alloro

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di pasta corta tipo ditali o paternosti
4 patate medie
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
3 pomodori pelati
4 foglie di alloro
grana grattugiato
1 cucchiaio di olio evo
sale, pepe

Procedimento:

Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti. Pelare la carota e tagliarla a rondelle. Lavare il sedano, tritarne le foglie e tagliare a rondelle la costa.

Affettare la cipolla, tagliare a cubetti i pomodori pelati.

Mettere tutti gli ortaggi in una pentola capiente, insieme all'alloro, condire con l'olio, una presa abbondante di sale, ed aggiungere tanta acqua fino a ricoprire il tutto superando il livello di almeno 3 dita, così la minestra verrà abbastanza brodosa.

Portare a bollire, poi abbassare la fiamma e cuocere coperto per circa 1/2 ora, o comunque finchè le patate (ma soprattutto le carote, in genere più dure) sono tenere.

Servire mescolato con la pasta cotta al dente e cospargere di grana grattugiato ed un pizzico di pepe.

