

1

Per realizzare la pasta e patate iniziate a tritare il sedano, la carota e la cipolla e fateli appassire in una casseruola con la pancetta a dadini e l'olio. Quando le verdure saranno rosolate unite i pomodorini tagliati a spicchi e fate asciugare.



2

Aggiungete le patate sbucciate e tagliate a dadini, salate, pepate e aggiungete un paio di bicchieri di acqua. Portate a bollire e unite la crosta di parmigiano. Proseguite la cottura per 25-30 minuti. Trascorso questo tempo unite la pasta mista e, se necessario, un altro mestolo di acqua. Cuocete la pasta mescolando spesso a fuoco medio per il tempo indicato sulla confezione: noterete che il fondo di cottura diventerà a mano a mano cremoso.

3

Se lo gradite, ma è facoltativo, quando la pasta sarà al dente potete aggiungere, fuori dal fuoco, la provola a dadini. Mescolate, trasferite nei piatti da portata e servite la pasta e patate ben calda.

