



## Pasta e patate al forno

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-e-patate-al-forno/>



 Preparazione: **15 min**

 Cottura: **45 min**

 Tempo totale: **1 h**

 Difficoltà: **facile**

 SENZA UOVA  VEGETARIANA

La **pasta e patate al forno** è l'alternativa golosa alla classica, e altrettanto buona, pasta e patate, uno dei primi piatti preferiti dai bambini. L'abbinamento tra la pasta e le patate non è sicuramente tra i più indicati per la linea ma una volta ogni tanto io la preparo per fare contenta mia figlia. Questa versione con la provola filante è davvero da provare! Per rimanere in tema di paste gustose e nutrineti vi lascio anche il link della squisita [pasta al forno bianca](#).

[Giuliana Manca](#)

### INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- penne rigate 120 g
- patate 350 g
- provola 125 g
- scalogni 1 piccolo
- olio extra vergine di oliva 3 cucchiai
- sale
- parmigiano grattugiato
- acqua 800 ml

## PROCEDIMENTO

### COME FARE LA PASTA E PATATE AL FORNO

1

Lavate e sbucciate le patate e tagliatele a dadini, poi fate dorare lo scalogno nell'olio.



2

Unite le patate e fatele insaporire a fiamma bassa per diversi minuti rigirandole delicatamente per non farle attaccare. Portate a bollire l'acqua (salata) e unite una parte alle patate. Portatele quasi a cottura continuando ad unire acqua quando serve.



---

3

Nel frattempo tagliate la provola a dadini o a fettine e aggiungete la pasta nel tegame con le patate. Proseguite la cottura fino a 4 minuti prima rispetto a quelli indicati sulla confezione.



---

4

Spegnete la fiamma, unite la provola e un pochino di parmigiano e amalgamate bene.



---

5

Sistamate la pasta in una pirofila da forno e cuocete in forno preriscaldato a 220° per circa 10-12 minuti. Servite la pasta e patate al forno calda. Raffreddandosi tenderà ad asciugarsi anche se sarà comunque buona.

