

## Pasta e patate al forno

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 1 spicchio d'aglio
- parmigiano grattugiato
- sale
- 500 gr di penne o rigatoni
- origano
- passata di pomodoro
- 300 gr di patate
- olio extravergine d'oliva



**Preparazione:** in una casseruola versare dell'olio e fate rosolare uno spicchio d'aglio. Aggiungete la passata di pomodoro, una manciata generosa di origano ed il sale. Lasciate cuocere a fuoco moderato fin quando la salsa non si sarà rappresa.

Nel frattempo pelate le patate e tagliatele a fettine. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e, non appena l'acqua raggiunge l'ebollizione, mettete le patate. Lasciate intercorrere un paio di minuti e versatevi anche la pasta. Ultimata la cottura della pasta (insieme alle patate), scolare con cura.

Versare la pasta e le patate in una zuppiera. Condire con la salsa di pomodoro all'origano e unire il parmigiano. Mescolare delicatamente.

Inserire la pasta così condita in una pirofila nel forno preriscaldato e far cuocere a 250° per 20 minuti circa.