CONCHIGLIETTE CON LE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo conchigliette,
- 200 g di patate,
- 1 peperoncino,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 400 g di pomodori maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 foglie di basilico,
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Rosolate lo spicchio d'aglio in una casseruola con l'olio.
Non appena inizierà a dorare, eliminatelo e aggiungete la polpa dei pomodori, il peperoncino e le foglie di basilico, lavate e asciugate.
Regolate di sale e fate cuocere la salsa a fiamma dolce per circa 20 minuti.
Nel frattempo sbucciate le patate, tagliatele a dadini e tuffatele in una pentola piena d'acqua salata in ebollizione.
Alzate la fiamma e, non appena l'acqua riprende il bollore, mettete nella pentola le conchigliette.
Quando la pasta e le patate saranno giunte a cottura, scolatele e disponetele in una zuppiera.
Cospargete le conchigliette con il pecorino grattugiato.
Mescolate con cura e condite con la salsa, da cui avrete eliminato il peperoncino.