

Pasta con broccoli e patate, la ricetta: il primo semplice e delizioso

Autore: Redazione

Data: 30 Settembre 2021



Un primo piatto semplice e buono

- **Pasta con broccoli e patate**, la ricetta.
- Il [sapore deciso dei broccoli](#) incontra la delicatezza delle [patate](#).
- A completare il tutto, ci pensa il delizioso [caciocavallo siciliano](#) grattugiato.

Ci sono **ricette** in grado di [mettere subito allegria](#). Sarà per il **colore**, sarà per il **gusto** che si assapora, prima che con il palato, con gli occhi, sta di fatto che non appena arrivano in tavola, ci si sente già meglio. I primi piatti hanno sicuramente il primato, quando si parla di [“comfort food”](#),

quelle preparazioni che hanno lo stesso effetto di una **coccola**. E oggi abbiamo la ricetta perfetta per tutte quelle giornate in cui vi sentite un po' giù di tono e non vedete l'ora di assaporare qualcosa di buono.

La **pasta** con [broccoli](#) e **patate** è una ricetta perfetta nella **sua semplicità**. Per prepararla non vi servirà troppo tempo e, con il suo colore e il suo gusto, porterà subito **allegria** in tavola. Sappiamo bene che la preparazione dei broccoli ha un piccolo inconveniente: l'odore forte e non sempre gradevole. Per ovviare a questo problema, vi consigliamo di spremere del [succo di limone](#) nell'acqua di cottura.

Ricetta Pasta con Broccoli e Patate

Ingredienti

- 350 g di pasta corta;
- 2 patate di medie dimensioni;
- 1 cespo di broccoli freschi;
- Olio extravergine d'oliva;
- Caciocavallo siciliano grattugiato;
- Sale;
- Pepe.

Procedimento

1. Per fare la pasta con i broccoli e le patate, dovete anzitutto dedicarvi agli ortaggi.
2. Mondatele e tagliate i broccoli a tocchetti e la patata a cubetti.
3. Metteteli entrambi a bollire in una pentola capiente, con una presa di sale.
4. Verso la fine della cottura, aggiungete la pasta e cuocete fino a quando sarà pronta.
5. Scolate tenendo qualche cucchiaio di acqua di cottura e passate velocemente gli ingredienti in padella.
6. Aggiungete il caciocavallo grattugiato e fate mantecare per qualche minuto.
7. Completate con il pepe appena macinato.
8. Servite ben caldo.

Buon appetito! – Foto: [Lablascovegmenu](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-broccoli-patate-ricetta/>

Generato il 26/04/2025