

## *Past'e patane napulitan*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** kratke testenine
- **150 g** dimljene slanine
- **po potrebim** maslinovo ulje
- **1** sitno seckana šargarepa
- **po potrebikorica** od parmezana
- **600 g** krompira
- **1** glavicacrnog luka
- **1 puna kašika** sitno seckanog celera
- **1 ljuta** papricica
- **5 listica** svežeg bosiljka
- **1 kašika** koncentrata paradajza
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- so
- biber

#### **I još:**

- **po potrebi** rendani parmezan

### **Priprema**

Na maslinovom ulju pržite povrce i slaninu nasecene na kockice, pa dodajte koncentrat paradajza. Pomešajte i kad malo potamni ubacite krompir nasecen na kockice. Nalijte vodom koliko da prekrije krompir, dodajte soli, zacina, bibera, iskidane listice bosiljka i koricu od sira. Kuvajte dok krompir ne omekša, ali se ne sme raspasti.

Dodajte vode, sacekajte da provri i stavite testeninu, seckanu ljutu papricicu, smanjite temperaturu i povremeno promešajte. Povremeno dodajte po pola caše vode, sve dok testenina ne bude skuvana. Jelo ne treba biti ni previše suvo ni previše tešno. Na kraju dodajte dosta rendanog parmezana...

### **Savet**