

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli gustosa

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 5 MINUTI DI RIPOSO



La **pasta e fagioli gustosa** è uno di quei piatti ai quali non si può e non si deve per nulla al mondo rinunciare. Rustica, corposa, casareccia, è un grande classico della cucina italiana che fa subito sentire a casa anche se si è lontani dalla famiglia. Un piatto unico perfetto nelle stagioni più fredde.

I fagioli poi sono una grande riserva energetica e sono perfetti da mangiare quando infatti si abbassano le temperature. La **ricetta della pasta e fagioli** è famosissima e ognuno ha la sua versione. Provate subito la ricetta che andiamo a proporvi e vedrete che gusto! Se siete alla ricerca di nuovi piatti con i legumi vi consigliamo, subito dopo aver

provato questa, di realizzare anche la minestra con i ceci: favolosa!

INGREDIENTI

PASTA da minestra - 200 gr

FAGIOLI BORLOTTI 400 gr

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

CIPOLLE ½

PARMIGIANO REGGIANO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

SALVIA 3 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la pasta e fagioli gustosa, in un tegame ampio mettete a soffriggere in un fondo di olio extravergine di oliva un battuto di cipolla, sedano e carota. Quando sarà tutto ben rosolato aggiungete anche i fagioli borlotti già lessati e mettete anche qualche fogliolina di salvia fresca. Allungate a questo punto il vostro concentrato con un mestolo di acqua calda e versatelo all'interno della pentola. Aggiungete del brodo vegetale o di pollo, salate e cuocete per circa venti minuti con il coperchio. Trascorso questo tempo, tuffate all'interno del tegame con i fagioli la pasta, e cuocetela. Se dovesse essere necessario aggiungete acqua bollente. Trascorso il tempo di cottura, togliete dal fuoco, date una mescolata e fate riposare la vostra pasta e fagioli per altri 5 minuti col coperchio. Impiattate e servite calda la vostra pasta e fagioli gustosa.

CONSIGLIO

Quale altro tipo di pasta mi consigli?

Puoi utilizzare anche dei fondi e realizzare la famosa pasta mista.

Posso utilizzare anche i fagioli bianchi?

Certo, andranno benissimo.

Non ho la salvia cosa posso mettere?

Puoi anche non metterla o utilizzare un rametto di rosmarino.