

ZUPPE E MINESTRE

# Pasta coi fagioli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

500 g di tagliatelle  
1/2 cavolfiore  
1 cipolla  
800 g di fagioli rossi  
150 g di cotenna di maiale  
olio d'oliva  
. sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 La sera prima mettere i fagioli in acqua. Soffriggere in un tegame la cotenna di maiale con pochissimo olio e la cipolla. Aggiungere l'acqua e far cuocere i fagioli. A meta cottura unire le cime di 1/2 cavolfiore, salare e mettere giu le tagliatelle, intere o sminuzzate. Condire con un po' di olio crudo e pepe.