

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli

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

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



INGREDIENTI

1 kg circa di fagioli freschi (se secchi
300 g circa)
1/2 bicchiere d'olio d'oliva
1/2 kg di pomodori maturi
1 cipolla
1 costola di sedano
1 ciuffo di maggiorana
sale q.b.
pepe e peperoncino a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Se si adoperano fagioli secchi, lasciarli in acqua per 12 ore .
Lessare i fagioli con il sedano.
A parte, soffrigere la cipolla con il battuto di lardo e l'olio, aggiungere il pomodoro e un pizzico di pepe, salando contemporaneamente.
Lessare la pasta e salarla.

A cottura ultimata, mescolare il tutto ed aggiungere il peperoncino.

Servire caldo.