

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli con frutti di mare

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *12 ORE DI AMMOLLO*



Se cerchi un piatto simpatico, originale, ma che sia facile e buonissimo, prova la **pasta e fagioli con i frutti di mare!** Credi che sia un azzardo? Invece no! Il sapore dei fagioli, la loro cremosità, il gusto delicato ma preciso ben si presta ad essere abbinato ai frutti di mare. In genere si usano le cozze ma in questo caso si è scelto un mix saporito. Non serve essere grandi chef per realizzare un piatto del genere, ma portandolo a tavola vi faranno tutti i complimenti. Questa ricetta ci è stata lasciata sul forum di cookaround cucina e ricette da una nostra utente e per la sua facilità di esecuzione e per

l'indiscussa bontà del piatto abbiamo deciso di proporvela.

Se questa ricetta ti è piaciuta o vuoi chiederci qualcosa, lascia un commento nel box delle informazioni e se ami particolarmente questo legume, ecco la [pasta e fagioli classica](#), sempre troppo buona!

INGREDIENTI

250 g di molluschi misti
250 g fagioli borlotti secchi
100 g maltagliati
100 g pomodoro
60 g pancetta affumicata
2 spicchi aglio
olio
peperoncino
1/2 cipolla tritata
prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della pasta e fagioli con frutti di mare, per prima cosa sgocciolate i fagioli, lasciati in ammollo con bicarbonato per una notte, lessateli per circa due ore in acqua bollente.

Una volta cotti frullateli con un po' della loro acqua tenendone da parte alcuni.

Preparate un fondo di aglio, olio, cipolla, peperoncino e pancetta affumicata.

Una volta insaporito, togliete l'aglio ed aggiungete il pomodoro ed i molluschi puliti.

Lasciate cuocere per 6 o 7 minuti, facendo attenzione che non induriscano.

In un'altra casseruola versate il passato di fagioli e portate ad ebollizione.

Unite la pasta e cuocetela al dente.

Prima di servire, unite alla zuppa l'intingolo dei molluschi, regolate di sale e pepe di mulinello e spolverizzate con prezzemolo fresco.

CONSIGLIO

Posso utilizzare solo le vongole?

Si certo va benissimo.

Con quali fagioli riesce meglio questa ricetta?

Di certo con i cannellini.

Quanto tempo si conserva?

Poi conservarla per un giorno in un contenitore ermetico in frigorifero.