

ZUPPE E MINESTRE

## Pasta e fagioli del nonno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **pasta e fagioli del nonno** è una di quelle ricette di famiglia che riportano sempre indietro nel tempo o che fanno riassaporare i sapori di casa per farci sentire sempre coccolati e amati. E poi chi lo dice che la nonna ha il comando della cucina sempre e comunque? Chi l'ha detto che il nonno non abbia, invece, degli assi della manica da giocare a dispetto di quanto si possa pensare a con gran sorpresa di tutti?

Bene, questo è proprio il caso! La pasta e fagioli è alla maniera del nonno e vi dirò, il nonno è anche molto furbo!

L'avevate mai pensato voi di schiacciare patate e

carote per rendere la minestra più densa? Beh a volte lo si fa con i legumi, talvolta se ne frulla una parte per creare una bella crema, ma mai avrei pensato di poterlo fare molto più semplicemente con le patate e le carote! Una vera genialata!

Quindi, d'ora in poi, nonna cara stai a riposo un pochino che a cucinare ci pensa il nonno!

P.S.: il nonno è tanto furbo da far cuocere i fagioli dalla nonna così non deve stare troppe ore ad aspettare!

## INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI secchi - 200 gr

SEDANO 1 costa

PATATE 2

CAROTE 1

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALVIA 2 foglie

PREZZEMOLO 1 ciuffo

DITALINI 200 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare **la pasta e fagioli del nonno** potete partire dai fagioli secchi che lascerete a bagno in acqua fredda per circa 12 ore e che poi cuocerete in acqua **NON** salata per 2-3 ore, fino a che non saranno morbidi. Durante la cottura mantenete il fuoco molto basso, l'acqua dovrà appena sobbollire, questo è l'unico modo per non avere dei fagioli bucciosi.

Aggiungete il sale solo alla fine della cottura.

Se, invece, non avete tempo per niente utilizzate quelli già cotti, andranno bene ugualmente.

**2** A questo punto versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola, accendete il fuoco e fate scaldare. Nel frattempo tritate finemente la cipolla ed unitela alla padella dove dovrà soffriggere a fuoco moderato nell'olio.



**3** Prendete uno spicchio d'aglio e schiacciatelo leggermente sul piano di lavoro, quindi unitelo con tutta la camicia in pentola. Potete dedicarvi ora al sedano, noi abbiamo usato il cuore del sedano e l'abbiamo affettato molto sottilmente, se ne avete una costa allora usate la cura di rimuovere i filamenti esterni più legnosi così da non ritrovarveli nella preparazione e procedete ad affettarlo sottilmente.

Unite anche il sedano alla pentola con il resto degli ingredienti e lasciate soffriggere un altro po'. Qualora le verdure iniziassero a colorirsi troppo, aggiungete un goccio d'acqua cosicché possiate evitare di bruciarle.



- 4 Mentre le verdure soffriggono prendete un ciuffo di prezzemolo fresco e tritatelo finemente.

A questo punto dovrete insaporire il soffritto con due foglioline di salvia spezzettate a mano.



- 5 Passate ora alle carote: rimuovete le estremità e pelatele con un pelapatate. Quindi dovrete tagliarle a pezzi grossi, non dovrete tritarle o tagliarle a pezzi piccoli perchè successivamente vi troverete a doverle riprendere dalla pentola per schiacciarle, quindi più i pezzi sono grandi più sarà semplice recuperarli e individuarli in mezzo agli altri ingredienti.





**6** Preparate anche le patate: sbucciatele con il pelapatate e tagliatele in due o tre pezzettoni. Anche in questo caso non tagliatele troppo piccole perchè altrimenti farete molta fatica a separarle dagli altri ingredienti. Anche queste, come le carote, andranno schiacciate più tardi.





**7** Unite queste due verdure alla pentola e mescolate molto bene. Aggiungete, infine, tanta acqua quanta ne serve per coprire tutto gli ingredienti.

Iniziate ad aggiungere un po' di sale, ricordate che meglio metterne di meno a questo punto e regolarlo successivamente che esagerare. Se ne mettete troppo sarà impossibile correggere il piatto.

Chiudete la pentola con il suo coperchio e lasciate cuocere il tutto per circa 40 minuti o fino a che le patate e le carote non siano belle morbide.





**8** Quando le verdure di questa minestra, soprattutto le patate e le carote, saranno ben cotte, potrete schiacciare prima le patate e poi le carote facendole ricadere in una ciotola.

Quando avrete eseguito questo passaggio, trasferite nuovamente il tutto nella pentola, mescolate bene.





9 Ora è il momento di aggiungere i fagioli che saranno già cotti a questo punto. Prelevateli dalla loro acqua di cottura e trasferiteli nel pentola con il resto. Mescolate bene, chiudete la pentola con il suo coperchio e lasciate cuocere per altri 10 minuti.



10 Bene, ora la pasta e fagioli del nonno è pronta per essere servita belal calda nelle fondine. A piacere personale l'aggiunta di olio extravergine d'oliva a crudo, una spolverata di parmigiano o una bella fetta di pane tostato.



## CONSIGLIO

**Posso usare un altro tipo di fagioli?**

Certo, puoi usare i fagioli che preferisci, noi per questo tipo di minestra preferiamo i borlotti. Potresti pensare di realizzare anche la stessa ricetta con un altro legume, i ceci per esempio.

**Posso preparare questa minestra il giorno prima per quello dopo?**

Ti consiglio, se questo è il tuo intento, di aggiungere la pasta solo quando andrai a consumare la zuppa. Prepara la minestra di verdura e fagioli anche il giorno prima, poi il giorno dopo la rimetti a bollire e aggiungi la pasta che dovrà cuocere.