

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli (squisita)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Una pasta e fagioli, ma non la solita pasta e fagioli bensì una pasta e fagioli SQUISITA di nome e di fatto...ce lo garantisce Antonella e noi ve lo assicuriamo dal momento che l'abbiamo rifatta anche nelle nostre cucine ed il risultato è stato davvero eccellente!!

INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI bolliti oppure in scatola - 500 gr
DITALINI 250 gr
SEDANO 1 costa
POLPA DI POMODORO PRONTA 3 cucchiaini da tavola
PANCETTA (TESA) 100 gr
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Portate a bollore una pentola d'acqua, aggiungete il sale e tuffatevi la pasta.

Nel frattempo che la pasta cuoce, preparate un battuto di sedano, carota e cipolla e fatelo soffriggere nel tegame con l'olio.





2 Aggiungete al soffritto la pancetta, poi i fagioli e il pomodoro e continuate la cottura finchè la pasta sarà al dente.





3 Appena la pasta è pronta, scolatela e trasferitela nel tegame con i fagioli insieme a 3-4 mestoli d'acqua di cottura, lasciate cuocere fino a totale assorbimento dell'acqua.

A quel punto la pasta e fagioli sarà pronta per essere servita in tavola ben calda con un filo d'olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe nero.



