

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli

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

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



INGREDIENTI

500 g di fagioli freschi
200 g di cannolicchi
un osso di prosciutto
olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
sedano
lardo o grasso di prosciutto
2 pomodori pelati
1 dado
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1** In un tegame di coccio fate soffriggere l'olio, il pomodoro a pezzetti, la cipolla, l'aglio, il sedano, 2-3 mestoli di brodo di dado e il lardo tagliato a pezzettini.
A parte fate cuocere i fagioli e l'osso di prosciutto in acqua salata per circa un'ora.

Togliete l'osso di prosciutto e staccate la poca polpa rimasta, versatela insieme ai fagioli nel tegame di coccio dove già avete preparato il soffritto.

Fate riprendere la cottura e aggiungete i cannolicchi o qualsiasi altra pasta a piacere, lasciando cuocere.

Servite la pasta e fagioli dopo averla fatta riposare per qualche minuto, aggiungendo un filo d'olio e un po' di pepe.