

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fasioi

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

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



INGREDIENTI

200 g di fagioli borlotti secchi
200 g di tagliatelle all'uovo
100 g di lardo
carota
cipolla
1 costa di sedano
olio d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Ammollate i fagioli in abbondante acqua fredda e lasciate riposare per una notte. Quando sarà trascorso questo tempo rimettete i fagioli in una casseruola, copriteli d'acqua, unite la cipolla, la carota e la costa di sedano tritato, il lardo e salate. Ponete poi sul fuoco e portate ad ebollizione togliendo la schiuma che si forma in superficie.
A cottura ultimata il brodo dovrà essere denso e per renderlo tale potete, al termine,

passare al setaccio una parte dei fagioli e far cadere il ricavato nella pentola. Mettete poi nella casseruola anche le tagliatelle e lasciatele cuocere per qualche minuto.

Quando la preparazione sarà pronta tagliate il pezzo di lardo e sistemate la pasta e fagioli nei piatti dei commensali distribuendo a ciascuno un pezzetto di lardo, una cucchiata di olio crudo e un po' di pepe.