

PRIMI PIATTI

## Pasta sminuzzata e fagioli

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

500 g fagioli borlotti secchi  
300 ml passata pomodoro  
180 g spaghetti  
1 cipolla  
50 g soppresata piccante calabrese  
1 cucc.no bicarbonato  
olio d'oliva

### PREPARAZIONE

**1** La sera prima mettete a bagno i fagioli con acqua fredda ed un cucchiaino di bicarbonato.

Il giorno successivo lavate i fagioli e metteteli in una pentola coperti di acqua, salsa di pomodoro e una cipolla tagliata in quattro.



2



3 Quando sono cotti scolateli conservando l'acqua di cottura e frullatene metà.



4



5

Tagliate la soppressata a cubetti e rosolatela in una padella con olio d'oliva.



6



7

Aggiungete i fagioli frullati e interi, spezzate gli spaghetti.



8



9 Cuoceteli nell'acqua di cottura dei fagioli e scolateli.



10



11 Saltateli in padella con abbondante parmigiano grattugiato.



12



13

Servite caldo.

