

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.

