

ZUPPE E MINESTRE

## Pettola e fagioli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI PER LA PASTA

1 kg di farina  
1 uovo  
acqua tiepida.

### INGREDIENTI PER IL SUGO

1 bottiglia di salsa di pomodoro  
fagioli  
cotiche di maiale  
cipolla  
sedano  
olio extravergine d'oliva  
sale  
peperoncino.

## PREPARAZIONE

**1** Mettete la farina a fontana, sulla spianatoia, aggiungete al centro un uovo e un poco

d'acqua tiepida, impastate fino ad ottenere una pasta omogenea, tirate la sfoglia non troppo sottile, fatela asciugare per un quarto d'ora, piegatela in quattro e tagliatela tipo fettuccine.

In questo modo, avete ottenuto la pettola! In un tegame, mettete l'olio, e fate soffriggere cipolla e sedano tritati, con il peperoncino.

Aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere, a fuoco medio, finché non si addensa. Aggiungete i fagioli, cotti a parte con le cotiche, e volendo qualche pezzo di prosciutto.

In una pentola mettete l'acqua e salatela, a bollitura immergete la pettola e fatela cuocere a fuoco moderato, mescolando fino a quando l'acqua non bolle di nuovo. Quando è cotta, toglietela dal fuoco, versatevi sopra dell'acqua fredda e poi scolatela, unite il sugo con i fagioli preparato in precedenza e servite in tavola.