

PRIMI PIATTI

Pisarei e fagioli

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



300 g farina
30 g burro
2 cucchiari d'olio d'oliva
50 g lardo pesto
(lardo battuto con prezzemolo e uno
spicchio d'aglio)
1 gambo di sedano tritata
1 carota tritata
1/2 cipolla tritata
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
diluito in mezzo bicchiere d'acqua oppure
300 g salsa di pomodoro
sale
pepe formaggio grana grattugiato
fagioli.

PREPARAZIONE

1 In un tegame fate soffriggere il trito di lardo e verdure in olio e burro. Aggiungete e fagioli, salate e pepate, e lasciate insaporire per alcuni minuti. Versate il concentrato o la salsa e cuocete a fuoco lento, aggiungendo, se occorre, dell'acqua tiepida, fino a cottura ultimata. Setacciate la farina sulla spianatoia, ed aggiungetevi il pangrattato e l'acqua necessaria ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Dall'impasto ricavate dei cilindri grossi come una matita ("biss" = serpentello).

Staccate con la mano destra un pezzettino dopo l'altro e, schiacciandoli con un colpo dato con la costa del pollice sulla spianatoia infarinata, arrotolateli su se stessi, ottenendo dei gnocchetti piccoli e cavi all'interno.

Lessate i pisarei in abbondante acqua bollente salata: man mano che vengono a galla (dopo pochi minuti), scolateli con un mestolo forato e metteteli in una zuppiera, condendoli col sugo di fagioli e abbondante formaggio grana grattugiato.