

PRIMI PIATTI

Tagliatelle e fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

400 gr

ACQUA tiepida -

PER IL SUGO

FAGIOLI BIANCHI di Rotonda - 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

POMODORI CILIEGINI meglio appesi
(tradizione locale) - 5

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Preparate una sfoglia di pasta semplicemente con la farina di grano duro e tanta acqua quanta ne serva per realizzare un impasto morbido ed omogeneo.

Stendete la sfoglia ed arrotolatela su se stessa; tagliatela a striscioline che dovrete allargare con le mani per dividerle, queste tagliatelle sottili sono chiamate lacane.

Mettete a bagno la sera prima i fagioli ed il giorno dopo fateli cuocere in abbondante acqua salata.



2 In una padella soffriggete l'aglio e il peperoncino quindi aggiungete i pomodorini spezzettati.



3 A cottura ultimata aggiungete i fagioli con un abbondante mestolo d'acqua di cottura.



4 Aggiustate di sale e portate di nuovo ad ebollizione per qualche minuto; servite caldo.