

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle e fagioli

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

---



Ma quanto è sporito un piatto di tagliatelle e fagioli? Tanto, anzi di più! La pasta ruvida e porosa, accoglie in sé tutto il sapore genuino dei legumi e insieme danno vita a un mix di sapore incredibile! La ricetta che vi proponiamo è molto semplice, perché potete utilizzare tranquillamente le tagliatelle comprate al supermercato e i fagioli precotti, oppure se avete tempo e pazienza potete prepararvi tutto da voi con calma.

Buono, semplice e saporito questo piatto con fagioli conquisterà anche i palati più difficili! Le tagliatelle con i fagioli sono un piatto molto facile, economico e saporito che conquisterà anche i palati più difficili con il loro sapore schietto e sincero. Un piatto che si

fa rapidamente ideale anche per una cena veloce e senza formalismi.

In questo caso abbiamo utilizzato due diversi tipi di fagioli in modo tale che anche l'effetto visivo sia piacevole. Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole!

Se amate poi i legumi ecco per voi altre ricette con i fagioli:

[fagioli al fiasco](#)

[minestra di fagioli](#)

[pasta e fagioli](#)

## INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 350 gr

FAGIOLI CANNELLINI precotti - 200 gr

FAGIOLI BORLOTTI precotti - 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

POMODORI CILIEGINI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

SALE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

1

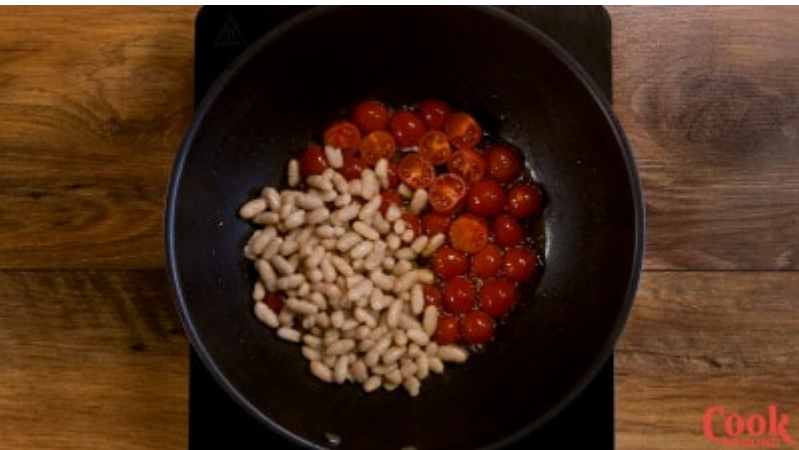
Quando volete realizzare la ricetta delle tagliatelle e fagioli per prima cosa tagliate pomodorini a metà e tritate il prezzemolo.





**2** In una padella mettete l'olio, aglio, fatelo imbiondire quindi unite i pomodorini a fuoco vivo e fate andare per pochi istanti, quindi aggiungete i fagioli e regolate di sale e pepe.

Amalgamate il tutto a fuoco medio e rimuovete l'aglio.





3 Lessate le tagliatelle al dente.



4 Saltatele in padella con acqua di cottura se ce ne fosse bisogno e aromatizzate con prezzemolo tritato.

Servite con una macinata di pepe.



