

PRIMI PIATTI

# Cavatelli e fagioli

di: *Chiaragiubbo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

CAVATELLI 600 gr

FAGIOLI CANNELLINI già cotti - 280 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

Cavatelli e fagioli, un altro dei nostri amatissimi comfort food...quando la pasta si lega ai legumi è sempre casa! Ed è sempre una goduria!

Sia i cavatelli che i fagioli, inoltre, rilasceranno parecchio amido ed il risultato sarà un primo piatto cremoso. A voi la scelta se farlo più o meno a zuppa...a noi piace un po' appappato...

Eccolo qua e grazie a Chiaragiubbo per averci spiegato come si fa!

# PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi i cavatelli fermando la cottura 5 minuti prima del termine indicato sulla confezione.



- 2 A parte fate soffriggere l'aglio in olio extravergine d'oliva.



**3** Aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate cuocere affinché s'insaporisca bene.



**4** Aggiungete alla salsa i fagioli già cotti e lasciate cuocere per altri 5-10 minuti. Salate adeguatamente.



**5** Aggiungete i cavatelli, lasciate insaporire il tutto per circa 5 minuti aggiungendo dell'acqua di cottura della pasta se necessario.



6 Serviteli caldi, ma se dovessero avanzare sono buonissimi anche riscaldati!

