

ZUPPE E MINESTRE

Maltagliati con fagioli porcini ed acciughe

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di maltagliati
20 g di porcini secchi
1scatola di fagioli rossi
50 g di polpa di pomodoro
4 acciughe
1 cipollina
olio extravergine
sale
timo.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con l'uovo ed un goccio d'olio (nella proporzione di 100 g di farina ed un uovo a commensale). Dopo aver fatto riposare la pasta, tirarla con la macchinetta e tagliare i maltagliati.



2 Far imbiondire la cipolla tritata finissima con dell'olio.



3 Appena la cipolla è colorata, aggiungere le acciughe e farle sciogliere.



4 Ora, unire la polpa di pomodoro e far cuocere un paio di minuti.



5 Unire i funghi secchi tritati (precedentemente ammollati e strizzati).



6 Scolare, ora, i fagioli dal liquido di conservazione e frullarne metà. Unire il frullato alla pentola sul fuoco insieme al resto dei fagioli interi.





- 7 Coprire a filo con acqua bollente, mettere il sale, girare benissimo per amalgamare il tutto e versarci anche i maltagliati.

Far cuocere il tutto una decina di minuti scoperto.



- 8 Ecco il piatto finito, che andrebbe ulteriormente condito con un pizzico di timo.

Aggiustate il sale alla fine.

