

ZUPPE E MINESTRE

# Pasta e fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **pasta e fagioli** è un piatto di cui, molte regioni, si contendono orgogliosamente la paternità. Le sue varianti si basano sulle aree geografiche in cui viene preparata, troverete quindi una pasta e fagioli alla napoletana, una pasta e fagioli con le cozze, pasta e fagioli alla ventena, pasta e fagioli cannellini...insomma una miriade di ricette, ma una cosa è certa: la pasta e fagioli è buona ovunque!

## INGREDIENTI

PASTA corta - 200 gr

FAGIOLI BORLOTTI 400 gr

SEDANO 1 costa

CAROTE 1

CIPOLLE ½

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

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

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite il sedano eliminando le fibre esterne più coriacee aiutandovi con un pelapatate. Pulite la carota e la cipolla. Tritate le verdure al coltello così da avere un battuto rustico.



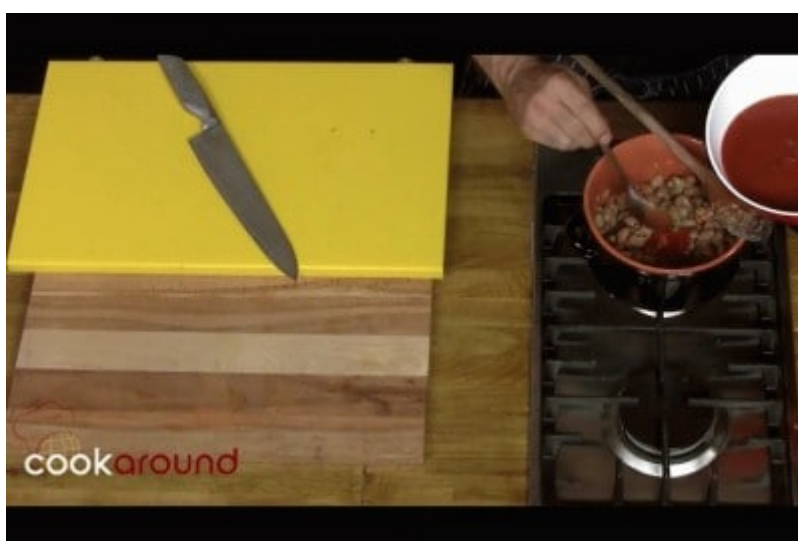
- 2 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola di coccio ed aggiungetevi il battuto di verdure.



- 3 Quando il soffritto inizierà a sfrigorare, aggiungete i fagioli già cotti e lasciateli insaporire per un paio di minuti.



- 4 Aromatizzate, quindi, la minestra con una fogliolina di salvia e coloratela con un paio di cucchiaini di passata di pomodoro.



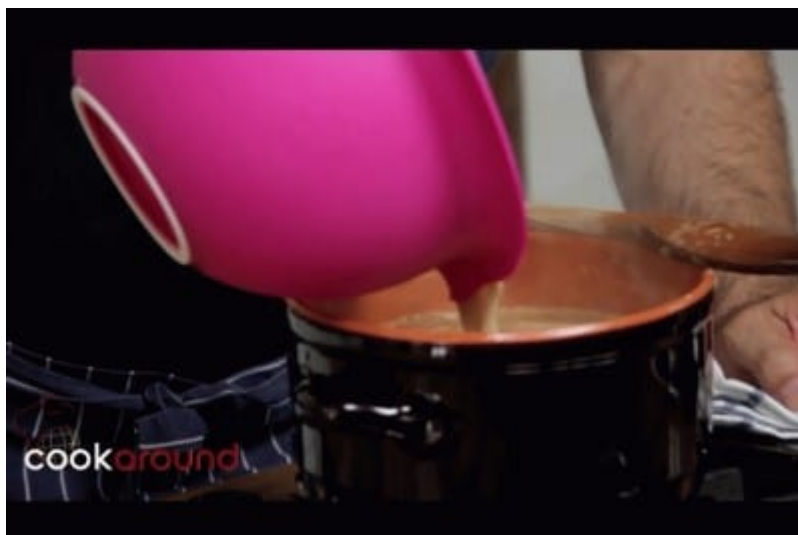
- 5 Aggiungete, ora, tanto brodo di verdure o di pollo da coprire e oltrepassare i fagioli di un

paio di dita; mescolate, coprite la pentola di coccio e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Regolate di sale qualora il brodo non fosse già salato.



- 6 Al termine della cottura, prelevate un po' di fagioli dalla minestra e frullateli con un frullatore ad immersione.

Rimettete i fagioli frullati nella pentola e lasciate prendere nuovamente bollore, quindi aggiungete la pasta.





- 7** Non portate la pasta a cottura completa, spegnete il fuoco un paio di minuti prima del termine della cottura, lasciate la casseruola coperta e fate riposare la zuppa per una decina di minuti.

Servite la pasta e fagioli in cocottine di coccio ultimando il piatto con un giro d'olio a crudo, una macinata di pepe nero e una spolverata a piacere di parmigiano grattugiato.



CONSIGLIO

NOTE