

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli

LUOGO: Europa / Italia

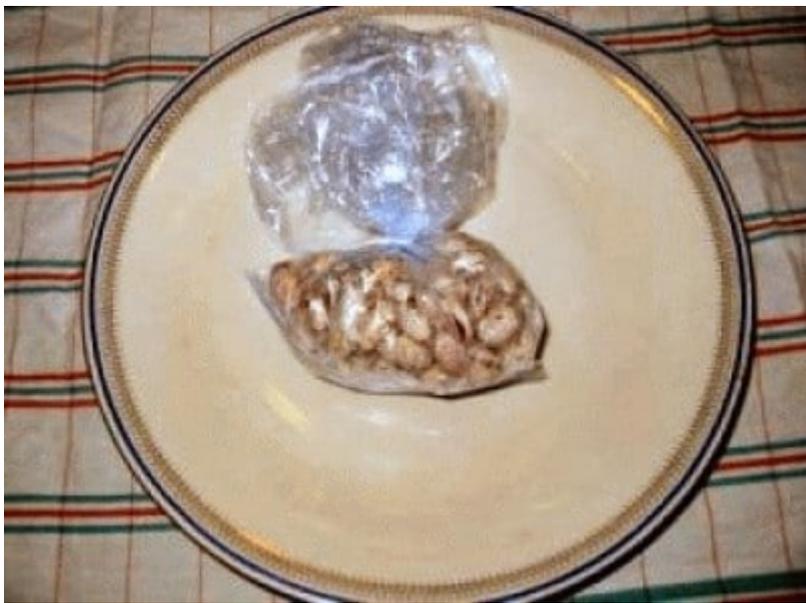
DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FAGIOLI BORLOTTI freschi o surgelati -
400 gr
CIPOLLE 1
ROSMARINO 1 rametto
OCCHI DI LUPO oppure altra pasta corta -
200 gr
PASSATA DI POMODORO 4 cucchiari da
tavola
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr
SALE

PREPARAZIONE



2 Bollire i fagioli in acqua salata fino alla quasi totale cottura, occorrono in media 45 minuti.



3 Soffriggere 1/2 cipolla tagliata a velo in olio e burro con un rametto di rosmarino ben legato per evitare che si stacchino gli aghetti.



4 Aggiungere la passata di pomodoro.



5 Quindi aggiungere i fagioli con tutta l'acqua di cottura e sobbollire a fuoco dolce in modo che il tutto si insaporisca.



6 Il sugo deve assumere un bell'aspetto colorito.



7 Calare la pasta e togliere il rametto di rosmarino.



8 Occorrono 20 minuti di cottura, aggiustare di sale e aggiungere una bella manciata di parmigiano.



9 Mantecare il formaggio e impiattare.



NOTE