

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