

PRIMI PIATTI

# Pasta e fagioli alla napoletana

di: *Cookaround*

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

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



**Pasta e fagioli alla napoletana:** un piatto della tradizione facilissimo da preparare. Di ricette ce ne sono tante, ognuno ha la sua, provate questa, vedrete che soddisfazione! In effetti basta spostarsi di qualche kilometro o chiedere ad un'altra famiglia, che si avrà una ricetta diversa, ed è per questo che non possiamo dire quale sia la più veritiera, ma vale davvero la pena di provare quella che vi proponiamo.

## INGREDIENTI

PASTA MISTA 300 gr  
FAGIOLI BIANCHI 400 gr  
POMODORO PELATO 100 gr  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tè  
SEDANO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ORIGANO 1 rametto  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Per fare pasta e fagioli alla napoletana bisogna lessare i fagioli dopo averli lasciati in ammollo per una notte in acqua.

Nel frattempo, tagliate a pezzi una costa di sedano e soffriggetela in un tegame con uno spicchio d'aglio in abbondante olio.

Una volta dorato l'aglio, levatelo dal tegame, unite un pezzetto di peperoncino, la polpa ed il concentrato di pomodoro (diluito in pochissima acqua).





- 2 Fate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, quindi regolate di sale ed insaporite con il pepe.

Prendete un mestolo di fagioli precedentemente lessati, passateli in un passaverdure ed uniteli al tegame con il sugo e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti.



- 3 Aggiungete alla pentola anche i fagioli interi con un po' della loro acqua di cottura.



4 Unite, a questo punto, la pasta mista, un bel pizzico di origano e portate la pasta a cottura al dente.





5 Quando la pasta sarà al dente, spengete il fuoco e fate riposare per cinque minuti.

Servire ben calda.

## CONSIGLI E CURIOSITÀ