

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fasoì

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Veneto*

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



INGREDIENTI

200 g di fagioli borlotti secchi

200 g di tagliatelle all'uovo

100 g di lardo

carota

cipolla

1 costa di sedano

olio d'oliva

sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Ammollate i fagioli in abbondante acqua fredda e lasciate riposare per una notte. Quando sarà trascorso questo tempo rimettete i fagioli in una casseruola, copriteli d'acqua, unite la cipolla, la carota e la costa di sedano tritato, il lardo e salate. Ponete poi sul fuoco e portate ad ebollizione togliendo la schiuma che si forma in superficie.

A cottura ultimata il brodo dovrà essere denso e per renderlo tale potete, al termine, passare al setaccio una parte dei fagioli e far cadere il ricavato nella pentola. Mettete poi nella casseruola anche le tagliatelle e lasciatele cuocere per qualche minuto.

Quando la preparazione sarà pronta tagliate il pezzo di lardo e sistemate la pasta e fagioli nei piatti dei commensali distribuendo a ciascuno un pezzetto di lardo, una cucchiata di olio crudo e un po' di pepe.