

PRIMI PIATTI

# Pisarei e fagioli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

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



## INGREDIENTI PER LA PASTA

300 g farina  
100 g pangrattato  
sale  
acqua.

## INGREDIENTI PER IL SUGO

300 g farina  
30 g burro  
2 cucchiai d'olio d'oliva  
50 g lardo pesto  
(lardo battuto con prezzemolo e uno spicchio d'aglio)  
1 gambo di sedano tritato  
1 carota tritata  
1/2 cipolla tritata  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro diluito in mezzo bicchiere d'acqua oppure  
300 g salsa di pomodoro  
sale  
pepe formaggio grana grattugiato

## PREPARAZIONE

**1** In un tegame fate soffriggere il trito di lardo e verdure in olio e burro. Aggiungete e fagioli, salate e pepate, e lasciate insaporire per alcuni minuti. Versate il concentrato o la salsa e cuocete a fuoco lento, aggiungendo, se occorre, dell'acqua tiepida, fino a cottura ultimata. Setacciate la farina sulla spianatoia, ed aggiungetevi il pangrattato e l'acqua necessaria ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Dall'impasto ricavate dei cilindri grossi come una matita ("biss"= serpentello).

Staccate con la mano destra un pezzettino dopo l'altro e, schiacciandoli con un colpo dato con la costa del pollice sulla spianatoia infarinata, arrotolateli su se stessi, ottenendo dei gnocchetti piccoli e cavi all'interno.

Lessate i pisarei in abbondante acqua bollente salata: man mano che vengono a galla (dopo pochi minuti), scolateli con un mestolo forato e metteteli in una zuppiera, condendoli col sugo di fagioli e abbondante formaggio grana grattugiato.