

PRIMI PIATTI

Pisarei e fasò piacentini

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PER LA PASTA

400 g di farina
200 g di pangrattato
latte e acqua per impastare.

PER IL SUGO

200 g di fagioli borlotti secchi
100 g di polpa di pomodoro
100 g di burro
sedano
1 carota
cipolla
20 g di funghi porcini secchi
abbondante parmigiano reggiano
grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Mettere i fagioli secchi in acqua la sera prima, il giorno dopo scolarli e cuocerli in acqua, a cottura terminata scolarli tenendo da parte l'acqua di cottura.

In una pentola mettere il burro e il trito di cipolla, sedano e carota, fare soffriggere, aggiungere i funghi ammollati e tritati e la polpa di pomodoro, lasciare insaporire, aggiungere i fagioli cotti e un pochino della loro acqua di cottura, mescolare bene e cuocere coperto per 40 minuti.

Nel frattempo preparate i gnocchetti impastando la farina e il pangrattato con acqua e latte in uguale quantità e bollenti, l'impasto risulta non troppo duro.

Quando la pasta è ben amalgamata infarinate bene, staccate una parte di pasta e formate con le mani delle piccole strisce di spessore come una matita, tagliare dei piccoli pezzi e con il pollice dargli la forma di gnocchi.

Cuocere i pisarei in acqua bollente leggermente salata, scolarli lasciandoli ben bagnati, metterli in una contenitore di portata fondo e condire con il sugo di fagioli e abbondante parmigiano reggiano grattugiato.