

Pasta e fagioli

primo piatto per 2 persone

Ingredienti

| | | | | | |
|-------------------------------------|----------|--------------|--------------------------------------|----------|-----------|
| <i>Fagioli borlotti secchi</i> | <i>g</i> | <i>120</i> | <i>Cipolla affettata</i> | <i>g</i> | <i>35</i> |
| <i>Acqua per cuocerli</i> | <i>g</i> | <i>700</i> | <i>Ditalini o altra pasta</i> | <i>g</i> | <i>55</i> |
| <i>Dado per brodo</i> | <i>n</i> | <i>1/2</i> | <i>Pomodori perette tritate</i> | <i>n</i> | <i>1</i> |
| <i>Cotenna tolta dalla pancetta</i> | | <i>tutta</i> | <i>Salvia e sale</i> | <i>q</i> | <i>6</i> |
| <i>Olio d'oliva</i> | <i>g</i> | <i>15</i> | <i>Formaggio grana grattugiato</i> | <i>q</i> | <i>6</i> |
| <i>Pancetta dolce tritata</i> | <i>g</i> | <i>20</i> | <i>Pepe da cospargere sul piatto</i> | <i>q</i> | <i>6</i> |

| | | |
|-----|-------|--|
| | | Almeno 12 ore prima di cucinarli mettete a bagno i fagioli in acqua fredda |
| ore | 17,45 | Risciacquateli e cuoceteli molto lentamente con dado e cotenna partendo da 700 g d'acqua fredda |
| | 19,15 | In un tegamino a parte soffriggete cipolla e pancetta in 15 g d'olio. Tritate il pomodoro |
| | 19,30 | I fagioli probabilmente saranno cotti. Assaggiatevi e, se vanno bene, frullatene circa 1/4 |
| | 19,35 | Rimetteteli nella pentola di cottura dei fagioli, unite il pomodoro e riportate ad ebollizione |
| | 19,40 | Aggiungete anche la pasta ed il soffritto con il suo condimento. Grattugiate il formaggio |
| | 19,55 | Completate con 2 o 3 foglie di salvia e regolate d'acqua e sale |
| | | Versate nei piatti, cospargete di formaggio e aggiungete una spruzzata di pepe |