

Pasta e fagioli

primo piatto per 2 persone

Ingredienti

Fagioli borlotti secchi	g	120
Acqua per cuocerli	g	700
Dado per brodo	n	1/2
Cotenna tolta dalla pancetta	tutta	
Olio d'oliva	g	15
Pancetta dolce tritata	g	20

Cipolla affettata	g	35
Ditalini o altra pasta	g	55
Pomodori perette tritate	n	1
Salvia e sale	q	b
Formaggio grana grattugiato	q	b
Pepe da cospargere sul piatto	q	b

		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. Assaggiateli 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