

# MINESTRA BOLOGNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli borlotti,
- 1 patata media,
- 50 g di pomodori pelati,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1/2 cipolla.
- 1 carota,
- sedano,
- 1 dado,
- rosmarino,
- 30 g di pancetta,
- 100 g di pasta tipo pasta all'uovo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- poco olio d'oliva,
- sale.

Lessare i fagioli in 150 cl di acqua con un sacchettino di garza contenente cipolla, carota e sedano a pezzetti.

Eliminare il sacchetto e unire la patata a dadini e il dado.

Cuocere ancora per 45 minuti e passare il tutto.

Preparare un sugo con aglio, pelati, sale, olio, pancetta, rosmarino e prezzemolo.

Unirlo al passato di fagioli, cuocervi la pasta e servire con il parmigiano e poco olio crudo.