

MACCHERONI AI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo maccheroni,
- 300 g di fagioli,
- 80 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di farina,
- 1 pizzico di bicarbonato,
- aglio,
- alloro,
- sale,
- pepe.

Tenete a bagno i fagioli per una notte intera, il giorno dopo cuoceteli nella stessa acqua e arrivati ad ebollizione aggiungete un pizzico di bicarbonato.

Intanto rosolate la cipolla tritata con la pancetta a pezzi, l'aglio, l'alloro e una spolverata di farina.

Unite i fagioli, sale e pepe.

Cuocete la pasta e poi conditela con la salsa ottenuta.