

MALTAGLIATI CON CANNELLINI

Ingredienti per 4 persone:

Per i maltagliati:

- 400 g di acqua e farina.

Per la salsa:

- 200 g di fagioli cannellini,
- 300 g di pomodori maturi,
- olio d'oliva extra-vergine,
- cotenna di maiale,
- peperoncino,
- aglio,
- sale.

Mettere a bagno i cannellini la sera prima di cucinarli.

Cuocerli nella pignatta per circa due ore.

Soffriggere nell'olio aglio e peperoncino, aggiungervi i cannellini già cotti, e la cotenna di maiale.

Procedete alla cottura dei maltagliati per circa 5 minuti ed unirli ai fagioli insieme ad un po' d'acqua di cottura.