

MILLE COSEDDE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta tipo qualsiasi,
- 200 g di funghi freschi,
- 200 g di fave secche,
- 100 g di fagioli secchi,
- 100 g di ceci,
- 100 g di lenticchie,
- 100 g di pancetta,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 cavolo verza,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 2 spicchi di aglio,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

In una capace pentola di coccio fate soffriggere con un po' d'olio la pancetta tritata e un battuto di cipolla, sedano, carota e aglio.

Appena imbondisce, versatevi l'acqua necessaria, le foglie di verza già sbollentate e tagliate fini, fettine di funghi, fave, ceci, fagioli, lenticchie, il tutto già ammollato e cotto.

Fate prendere l'ebollizione e calatevi la pasta.

Servite caldo, cospargendo di pecorino grattugiato.