

PASTA E FAGIOLI 7

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fagioli borbotti secchi,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- pasta tipo maltagliati all'uovo,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Mettere i fagioli ad ammolare la sera prima in acqua che cambio una volta o due.

Metto a cuocere i fagioli in acqua non salata (si sala dopo) (non in una marea di acqua, basta che i fagioli siano coperti da 3-4 dita di acqua.

Battuto di aglio e prezzemolo; mentre rosola aggiungo una cucchiata di conserva.

Rosolo fino a scioglimento della conserva.

Spengo.

Passo i fagioli, aggiungo l'acqua di cottura dei fagioli (quella che rimane) rimetto sul fuoco.

Aggiusto di sale e pepe.

Appena riprende bollore unisco i maltagliati.

Prima di consumare lascio intiepidire.

Parmigiano a piacere.