

PASTA E FAGIOLI 9

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fagioli freschi,
- 1 cipolla grande,
- 100 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- sale,
- olio d'oliva.

In una pentola rosolate la cipolla tritata nell'olio, unite i fagioli e coprite con molta acqua.

Portate a bollore e poi cuocete a fiamma dolce per due ore.

Salate.

Passate metà fagioli al frullatore e unite di nuovo il composto agli altri fagioli.

Portate ancora a bollore, aggiungete la pasta all'uovo e a cottura ultimata salate ancora se occorre.

Servite volendo con un filo di olio.