

PASTA E FAGIOLI 10

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli borlotti freschi sgucciati,
- acqua.

Per il condimento:

- 100 g di pancetta salata (o lardo salato),
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine e burro,
- 150 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo fatte in casa,
- sale,
- pepe,
- brodo vegetale (o brodo di carne leggero).

Si fanno sobbollire i fagioli in abbondante acqua leggermente salata.

Ottimi sono i fagioli secchi fatti debitamente rinvenire in acqua fredda per almeno 12 ore.

Per ottenere il massimo dei risultati in digeribilità e gusto, i fagioli, dopo una prima breve scottatura di dieci minuti, andrebbero rapidamente trasferiti in altra pentola con acqua altrettanto calda, a continuare la cottura, con l'aggiunta di un paio di patate sbucciate e tagliate a tocchi.

In un altro tegame si prepara il soffritto in olio e burro rosolando, dapprima, un battuto di poca pancetta, e quindi il trito di cipolla (eventualmente, a piacere, per variare talvolta i gusti, anche sedano, aglio, rosmarino e prezzemolo pestati finissimi).

Quando le verdure sono cotte, si passano le patate e parte dei fagioli al passaverdura (meglio sarebbe schiacciarli e togliere le bucce dei fagioli) e si rimettono nel loro brodo, aggiungendo il soffritto di erbe aromatiche già preparato.

Si sala, si impepa e si lascia sobbollire ancora la minestra per poi aggiungere pasta all'uovo fatta in casa.