

PASTA E FAGIOLI CON LO STINCO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo maltagliati,
- 50 g di burro,
- 1 stinco di maiale,
- 400 g di fagioli secchi,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1/2 cipolla tritata,
- 1 dado,
- 1 costa di sedano,
- 1 manciatina di prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino,
- sale.

Fate ammollare i fagioli per una notte intera.

Tritate la cipolla, il sedano, e il prezzemolo, fate soffriggere il trito in un tegame capace con il burro e qualche cucchiata d'olio, aggiungete il peperoncino e la foglia di alloro.

Fate rosolare nel trito lo stinco di maiale dopo che lo avrete sgrassato con molta cura.

Versate i fagioli risciacquati e scolati e coprite con 150 cl d'acqua calda, salate e aggiungete la salsa di pomodoro.

Lasciate sobbollire a fiamma molto bassa per almeno 3/4 ore.

Togliete la metà dei fagioli e lo stinco e passate tutto il resto al setaccio riducendolo in una purea liquida.

Rimettete i fagioli nella zuppa e aggiungete il dado facendo addensare, se necessario, il liquido.

Tagliate la polpa dello stinco a dadini grossolani e rimettetela nel tegame aggiungete i maltagliati.

La zuppa sarà migliore se lasciata riposare per una mezz'oretta prima di servirla con parmigiano grattugiato e un filo d'olio d'oliva extra-vergine.