

PASTA RUSTICA

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di pasta tipo gemmine,
- 2 cucchiaini di fagioli borlotti,
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Lessate in abbondante acqua i fagioli, precedentemente ammollati.

Estraeteli con il mestolo forato e passateli al passaverdure con il disco a fori piccoli direttamente nel piatto.

Portate a bollore il brodo di cottura quindi unite la pastina e fate cuocere per qualche minuto.

Versate la minestrina amalgamandola alla purea di fagioli.

Completate con il formaggio e l'olio d'oliva extra-vergine.