

PIPE CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pipe rigate,
- 250 g di fagioli freschi,
- 1 scatola di pomodoro a pezzetti,
- 1 cipolla,
- aglio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- formaggio parmigiano (facoltativo).

Taglio la cipolla grossolanamente e la faccio soffriggere in un cucchiaio d'olio.
Prima che appassisca aggiungo un trito di aglio e prezzemolo e lascio finire la doratura.
Aggiungo i fagioli e li lascio ulteriormente soffriggere.
Salo e aggiungo a questo punto la scatola di pomodori e l'acqua di cottura dei fagioli.
Faccio restringere fino a che diventa una pasta asciutta e non in brodo.
A noi piace spolverata di parmigiano.