

TAGLIATELLE AI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli cotti,
- 1/2 cipolla,
- lardo,
- pomodori pelati,
- 250 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- formaggio parmigiano,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Soffriggere il burro e l'olio, la cipolla e il lardo tritati unire i fagioli e far insaporire; aggiungere i pelati, salare, pepare e cuocere per 20 minuti; cuocere le tagliatelle e condirle con il sugo ai fagioli e il parmigiano.