

ZUPPA DI PAPPARDELLE E FAGIOLI CON L'OCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo pappardelle all'uovo,
- 250 g di fagioli secchi con l'occhio,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- 2 foglie di alloro,
- 50 g di pancetta affumicata,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- brodo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Mettete i fagioli in ammollo in una terrina ricoprendoli con acqua fredda e lasciateli così per tutta la notte.

Tritate finemente cipolla, sedano e carota.

Tagliate a pezzetti la pancetta.

Ponete l'olio in una casseruola, quando è caldo unite il trito e la pancetta; aggiungete anche l'alloro e lasciate soffriggere fino a quando il grasso della pancetta sarà sciolto.

Aggiungete i fagioli scolati, bagnate con un mestolino di brodo e lasciate evaporare, quindi eliminate l'alloro.

Ricoprite con 1 litro e mezzo abbondante di brodo, unite il concentrato sciolto in un poco di acqua calda, salate, pepate e lasciate cuocere a fiamma moderata mescolando di tanto in tanto.

Un quarto d'ora prima di levare dal fuoco, unite le pappardelle spezzettate grossolanamente, aggiustate di sale e pepe e portate a termine la cottura.