

CONCHIGLIETTE E FAGIOLI A MODO MIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli cannellini lessi,
- 250 g di pasta tipo conchigliette,
- 1 rametto di rosmarino,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe nero,
- olio d'oliva.

In una pentola fate imbiondire l'aglio nell'olio d'oliva col peperoncino, aggiungete metà dei fagioli e fate insaporire. Passate il resto dei fagioli, diluitelo in un litro d'acqua, versate nella pentola e portate a ebollizione. Aggiustate di sale e cuocete la pasta aggiungendo solo se necessario altra acqua. Prima di servire lasciate riposare per qualche minuto e spolverate col pepe nero.