

Pasta e fagioli

scritto da Mirko Achermann | 13 Aprile 2022

Per 4 persone

Ingredienti:

- 2 scatole di fagioli borlotti lessati
- mezzo spicchio d'aglio
- qualche foglia di salvia
- 50 gr di prosciutto crudo in una sola fetta (oppure pancetta o speck)
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 200 gr di pasta all'uovo
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Lessate la pasta spezzettata in abbondante acqua salata.

Nel frattempo, tritate il prosciutto con l'aglio e la salvia.

Versate il trito ottenuto in una casseruola antiaderente con l'olio e scaldatelo su fuoco medio per 2 minuti, mescolando.

Scolate i borlotti nel passaverdure appoggiato sulla casseruola, in modo che l'acqua di conserva si unisca al trito.

Riducete in purè 2 terzi dei fagioli lasciandone un terzo intero.

Cuocete la minestra a fuoco basso mentre scolate la pasta al dente.

Unitela alla zuppa, mescolate bene e insaporite con sale e pepe.

Servite la pasta e fagioli tiepida. Eventualmente aggiungere 1 o 2 fette di pane bruschettato per ogni commensale.

Ricette alternative:

Pasta e fagioli casalinga

Per quattro persone

Ingredienti:

- 0.3 Kg di fagioli secchi (borlottio Casellini)
- 0.2Kg di maltagliati
- 0.2 Kg di polpa di pomodoro
- 30 gr di burro,
- Parmigiano grattugiato
- 1 carota
- 1 di sedano
- 1 cipollina
- 1 manciatina di prezzemolo
- Olio
- Sale

Preparazione:

Il tempo necessario: circa tre ore, più il tempo per far ammollare i fagioli

Fammollare i fagioli in acqua fredda per una notte intera.

Tritare la cipolla con la carota, il sedano e il prezzemolo, versare il trito in una pentola di terracotta, unire due cucchiaini di olio e il burro e far soffriggere a calore moderato.

Aggiungere la polpa di pomodoro passata al setaccio, i fagioli ben sgocciolati, coprire con abbondante acqua, salare, portare alla ebollizione e cuocere a fuoco lento.

Quando i fagioli sono cotti passarne una parte al passaverdure, riversare il passato nel recipiente, far riprendere l'ebollizione e cuocere nella minestra la pasta.

Spolverizzare con abbondante parmigiano e servire.

Accompagnare con Riesling dell'Oltrepò Pavese o Colli Euganei o Frascati.

Pasta e figlioli alla padovana

Per quattro persone

Ingredienti:

- 0.3 Kg di fagioli secchi
- 0.2 Kg di fettucce all'uovo
- 50 gr di burro
- 1 garretto di maiale
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di lauro
- 1 manciatina di prezzemolo
- Olio
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Il tempo necessario: circa tre ore, più il tempo per far ammollare i fagioli

Far ammollare i fagioli in acqua fredda per una notte intera; scolarli in una pentola di terracotta, coprirli con abbondante acqua, unire il garretto, salare, portare all'ebollizione e cuocere a fuoco moderato.

Tritare la cipolla con il prezzemolo e il sedano e far soffriggere il trito in un tegame con il burro, qualche cucchiaino di olio e la foglia di lauro; salare e pepare.

Toglierlo dal fuoco e versarlo nella minestra; cuocervi la pasta, eliminare il lauro e servire.

Accompagnare con Cerasuolo del Piave Colli Euganei o Trebbiano d'Aprilia.