

# Pasta e fagioli

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle

---



In questo freddo inizio inverno d'anno nuovo, vi voglio presentare un tipico piatto della cucina toscana appartenente alla "tradizione povera", ogni regione ha delle varianti ed io ho rivisitato questa ricetta classica. [MORE]

*Ingredienti (per 4 persone):*

300 gr di fagioli secchi cannellini

200 gr di pasta di grano duro (ditalini rigati)

120 gr di cotenna di maiale (o osso di prosciutto o del rigatino tagliato fine)

cipolla, carota, sedano

una crosta di formaggio grana padano o reggiano

olio extravergine d'oliva

sale e pepe nero

*Procedimento:*

mettere a bagno i fagioli la sera prima dell'uso. Lavate la cotenna di maiale e dopo averla raschiata scottatela in acqua bollente con tutti gli odori. In un capace tegame di terracotta mettete i fagioli scolati, la cotenna intera, la crosta di formaggio ben raschiata e lavata, una cipolla, una carota, un gambo di sedano e coprite con molta acqua salata. Mettete il tegame sul fuoco e fate cuocere. Quando i fagioli saranno molto teneri, col mestolo forato raccoglietene poco meno della metà, preferendo per primi quelli rotti e passateli col passatutto. Versate la purea ottenuta nel tegame e quando riprende a bollire versate la pasta. Scodellate quando la pasta è cotta, tagliate a pezzi la

crosta di formaggio così che ne tocchi un pezzetto ad ogni commensale, servite la pasta con abbondante presa di pepe nero e a piacere un po' di olio a crudo.

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/pasta-e-fagioli/104330>

