

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
<https://www.infooggi.it/articolo/pasta-e-fagioli/104330>

