

Pasta e fagioli, la ricetta buonissima

Tempo totale: 40 min

Ingredienti: 600 g fagioli borlotti freschi sgranati, 200 g pasta secca tipo maltagliati corti, 40 g sedano, 40 g carota, 40 g cipolla, 2 patate, alloro, olio extravergine di oliva, sale grosso e pepe.

Procedimento

Per la ricetta della pasta e fagioli, mondate sedano, carota, cipolla e patate e tagliateli a pezzi.

Raccoglieteli in una casseruola con i fagioli, aggiungete acqua fredda fino a coprire, una presa di sale e 1 foglia di alloro e cuocete per circa 25 minuti.

Mettete quindi da parte 3 mestoli di fagioli. Eliminate l'alloro e il sedano, frullate tutto il resto e riunite alla crema i fagioli interi.

Cuocete a parte la pasta, molto al dente, poi aggiungetela alla minestra e cuocete tutto insieme ancora per 1 minuto. Servite completando con un giro di olio, una macinata di pepe e, a piacere, qualche fettina di prosciutto crudo o di bacon abbrustolito.

Consiglio: per una minestra profumata, raccogliete in una piccola casseruola 50 g di olio extravergine di oliva, 30 g di burro, un rametto di rosmarino, uno di salvia, uno spicchio di aglio e un po' di peperoncino; scaldate molto dolcemente 2-3 minuti, senza che si levi il bollore, poi filtrate. Aggiungete un filo di questo condimento quando frullate i fagioli oppure nel piatto finito.

Ricetta di Carlo Cracco