

Pasta e fagioli

Sintesi

- Tempo: 2 ore
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 3 persone
- Vegana

Ingredienti

- 150 gr pasta mista o tubetti
- 200 gr fagioli borlotti secchi
- 180 gr di salsa di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 1 carote
- 2 cipolle
- 2 gambi di sedano
- 1 pezzettino di lardo
- Olio
- Sale
- Pepe

Procedimento

- Mettere a bagno i fagioli secchi la sera prima
- Cuocere i fagioli con acqua, 2 foglie di alloro, cipolla, sedano per 1 ora e mezza circa
- Tritare la cipolla, l'aglio, il sedano e la carota
- Soffriggere con il lardo tritato e un pò di olio le verdure
- Aggiungere la salsa di pomodoro
- Cuocere per 20 minuti
- Frullare una parte dei fagioli
- Aggiungere i fagioli lessati ed il brodo di cottura
- Aggiungere la pasta e cuocere 10 minuti
- Aggiungere i fagioli frullati
- Aggiustare di sale