

PASTA E FAGIOLI













500 g di fagioli secchi di Lamon

200 g di lardo

200 g di sedano

200 g di carote

200 g di cipolle

150 g di concentrato di pomodoro alloro, sale, pepe, peperoncino, rosmarino, olio EVO

300 g di ditaloni rigati









Mettere a bagno i fagioli per una notte intera. Trasferirli in una pentola e coprirli con acqua fredda. Unire l'alloro e un pugnetto di sale. Cuocere per circa un'ora.

Nel frattempo soffriggere il lardo e le verdure in olio EVO, quindi unire il pomodoro e i fagioli con la loro acqua di cottura (broa) e continuare la cottura per circa 40 minuti.

A parte cuocere i ditaloni da unire poi alla minestra di fagioli. Servire con un trito di rosmarino, un po' di peperoncino e un filo di olio EVO.



