



RICETTA: PASTA E FAGIOLI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 180 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli secchi
- 1 patata
- 400 g di pomodori pelati
- 70 g di pancetta a dadini
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia d'alloro
- 1 foglia di salvia
- 1 mazzetto di prezzemolo
- qualche foglia di basilico
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 200 g di pasta corta
- sale
- pepe

Olio consigliato:

Preparazione:



Lascia in ammollo i fagioli per 12 ore in un recipiente abbondantemente coperti di acqua fredda. Monda le verdure e tagliale a tocchetti (1). Scola i fagioli, mettili in una pentola con le verdure preparate, aggiungi la salvia, l'alloro, l'aglio, un poco di prezzemolo (2), 3 cucchiaini d'olio e 2 litri circa di acqua fredda (3).



Porta a ebollizione, aggiungi sale e pepe. Continua la cottura a fuoco dolce per 90 minuti circa. A cottura ultimata, toglì con una paletta forata metà dei fagioli, riducili in crema con il frullatore a immersione (4) e versa il passato nella stessa pentola mescolando (5). Metti l'olio rimasto in una padella con la pancetta, il rimanente prezzemolo tritato (6) e falli rosolare dolcemente.



Robusto

Unisci anche i pomodori pelati (7) e lascia insaporire per qualche minuto. Versa il composto nella pentola con i fagioli, aggiungi la pasta (8), qualche foglia di basilico e continua la cottura per 10-12 minuti circa, al termine la pasta e fagioli deve risultare abbastanza densa. Prima di togliere la pentola dal fuoco, aggiungi le rimanenti foglioline di basilico sminuzzate (9).