



PASTA E FAGIOLI

Pulisci i fagioli e sciacquali. Prepara un trito di carote, sedano e cipolla. Taglia a fettine il guanciale. Versa l'olio in una pentola di coccio (molto meglio) coprendone il fondo e fai soffriggere le verdure aggiungendo un poco di acqua per stufarle e ammorbidirle senza che brucino. Aggiungi il guanciale e fai cuocere per un paio di minuti.

Aggiungi i fagioli e copri con abbondante acqua perchè i fagioli ne assorbiranno molta. Non salare perchè il sale indurisce la pellicola dei legumi!. Aggiungi i pomodori pelati e privati dei semi e tagliati a pezzetti. Copri con un coperchio e fai cuocere a fuoco basso per almeno un'ora e un quarto-un'ora e mezza.

A cottura quasi ultimata aggiungi mezzo dado vegetale e aggiusta di sale se necessario. Aggiungi il rosmarino e fai cuocere ancora per qualche minuto. Spegni il fuoco.

Togli un po' del brodo dalla pentola e metà dei fagioli e tieni tutto da parte così che tu possa più tardi aggiustare il giusto grado di densità. Togli il rosmarino.

Frulla la metà dei fagioli rimasta nella pentola e poi aggiungi i fagioli interi ed eventualmente del brodo.

Aggiungi la pasta che avrai nel frattempo cotta al dente, mescola e aggiungi i fagioli.

Servi condendo con un *rigo d'olio* e una buona macinata di pepe. Buon appetito!

Ingredienti:

2 carote
1 costa di sedano
3 scalogni
1 kg e 1/2 di fagioli borlotti freschi
3 pomodori bisceglie/san marzano maturi
100 gr di guanciale
olio extra vergine
2 rametti di rosmarino
pepe nero di mulinello
pasta "ammiscata"