

La pasta e fagioli.

Una pasta e fagioli invernale, cucinata in maniera leggermente diversa. Potremo scegliere di mettere o no la cotica di maiale, ma per il resto assaggiatela così!

- Ingredienti 5/6 persone:
- 400 g di fagioli
- 400 g di pasta mista
- 1-2 bracioline di cotica
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 200 g di passata di pomodoro
- qualche spicchio di aglio
- olio extra vergine di oliva
- sale
- peperoncino piccante

In una pentola capiente mettiamo a cuocere i fagioli tenuti a bagno per dodici, ricoprendo con abbondante acqua e aggiungendo una carota, delle coste di sedano, l'aglio e uno o due bracioline di cotiche ripiene di aglio, menta, prezzemolo. Volendo possiamo bollire le bracioline per una ventina di minuti.

Facciamo cuocere per un'oretta e mezza, avendo cura di mescolare con un cucchiaio di legno. Se dovesse servire altra acqua, ricordiamoci di aggiungerla calda per non interrompere la cottura. Saliamo alla fine.

Poco prima della fine della cottura, mettiamo a soffriggere nell'olio extravergine uno spicchio d'aglio e del peperoncino. Aggiungiamo la passata, saliamo un poco e facciamo cuocere per una decina di minuti.

Nel frattempo, prendiamo due mestoli di fagioli ed acqua di cottura, mettiamo in un contenitore alto e stretto e passiamoli al mixer. Aggiungiamo questo passato alla salsa di pomodoro.

Prendiamo pure le bracioline e mettiamole nel sughetto, salando. Facciamo cuocere a fiamma bassa per una ventina di minuti mescolando spesso. Nel caso aggiungiamo altra acqua.

Una volta cotta, spostiamo il tutto in una padella più grande, aggiungiamo altra acqua di cottura dei fagioli e caliamo la pasta. (Volendo possiamo anche prima bollirla per un paio di minuti, se non preferite troppo amido).

Portiamo a cottura mescolando spesso ed aggiungendo altra acqua. Poco prima della fine della cottura mettiamo pure gli altri fagioli. Terminata la cottura, facciamo riposare qualche minuto e serviamo.