PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli padovana (versione 2)

Tradizione: Provincia di Padova, Veneto

DOSI
4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fagioli borlotti secchi	**250 g**
Pasta tipo ditalini	**180 g**
Farina	**1 cucchiaio**
Olio d'oliva extra-vergine	**3 cucchiai**
Passata di pomodoro	**2 cucchiai**
Aglio	**1 spicchio**
Rosmarino	
Prezzemolo	
Formaggio parmigiano grattugiato	

Preparazione

1. Sciacquate i fagioli e metteteli a mollo in acqua appena tiepida per almeno 8 ore. Quindi scolateli, metteteli in una casseruola e copriteli con circa 150 cl di acqua fredda.
2. Salate e fate cuocere lentamente per circa 2 ore. Quando i fagioli saranno cotti, tritate finissimo l'aglio con una manciatina di prezzemolo quindi scaldate l'olio in una casseruolina, mettetevi il trito preparato e qualche fogliolina di rosmarino e dopo 30 minuti, unite la farina.
3. Mantenete la fiamma al minimo e mescolate continuamente per circa 2 minuti quindi, quando la farina comincia a scurirsi, bagnatela con la passata di pomodoro diluita in 1/2 tazza di acqua calda.
4. Quando la salsa riprende il bollore, versatela nella pentola dei fagioli, mescolate bene e insaporite con sale e pepe. Buttate la pasta e fatela cuocere, mescolandola spesso.
5. Lasciate un po' intiepidire la minestra prima di servirla, spolverata di parmigiano grattugiato. Per rendere la minestra più densa, potete passare dal passaverdura la metà dei fagioli, prima di buttare la pasta.

6. Piatto tipicamente italiano, si può dire che le minestre di pasta e fagioli sono tante quante sono le famiglie italiane.
7. A seconda delle regioni, si usano varietà diverse di fagioli e, a seconda delle latitudini, il condimento può essere di olio o di lardo, magari arricchito con l'osso di prosciutto o con qualche cotenna di maiale.
8. Tranne che nella versione veneta, la pasta e fagioli non viene completata con il formaggio ma piuttosto con una macinata di pepe o con un filo di olio crudo.