

PRIMI PIATTI

Sagne e fagioli

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	600 g
Fagioli cannellini secchi	300 g
Olio d'oliva	300 g
Cipolla	
Aglione	
Peperoncino	
Sedano	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Impastare la farina (anche integrale se si vuole) con tanta acqua quanto necessaria per ottenere una pasta durissima.
- 2 Lavorare energicamente incorporando, se necessario, altra farina e stenderla poi con il matterello fino ad ottenere una sfoglia rotonda non finissima.
- 3 Lasciare asciugare la sfoglia, poi infarinarla e arrotolarla. Con un coltello affilato tagliare con tagli trasversali per ottenere i cosiddetti maltagliati.
- 4 Finita l'operazione farli saltellare tra le mani in modo che si aprano. Cuocere in abbondante acqua salata e togliere la pasta dal fuoco quando, dopo aver ripreso il bollore, sarà venuta a galla.
- 5 Scolarla ma non troppo. Insaporire i fagioli (cannellini di Atina), che avrete precedentemente lessato, con un buon sugo fatto con soffritto di cipolle, aglio, sedano e salsa di pomodoro e reso piccante con il peperoncino.
- 6 Unire il tutto alla pasta e servire in una zuppiera di terracotta.