

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli (versione 13)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fagioli freschi	500 g
Pasta tipo cannolicchi	200 g
Osso di prosciutto	1
Olio d'oliva extra-vergine	
Aglio	2 spicchi
Cipolla	1
Sedano	
Lardo (o grasso di prosciutto)	
Pomodori pelati	2
Dado	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 In un tegame di coccio fate soffriggere l'olio, il pomodoro a pezzetti, la cipolla, l'aglio, il sedano, 3 mestoli di brodo di dado e il lardo tagliato a pezzettini.
- 2 A parte fate cuocere i fagioli e l'osso di prosciutto in acqua salata per circa un'ora.
- 3 Togliete l'osso di prosciutto e staccate la poca polpa rimasta, versatela insieme ai fagioli nel tegame di coccio dove già avete preparato il soffritto.
- 4 Fate riprendere la cottura e aggiungete i cannolicchi o qualsiasi altra pasta a piacere, lasciando cuocere.
- 5 Servite la pasta e fagioli dopo averla fatta riposare per qualche minuto, aggiungendo un filo d'olio e un po' di pepe.