

## PRIMI PIATTI

# Bro' brusa'

Tradizione: Provincia di Trento, Trentino-Alto Adige

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Fagioli secchi sgranati    | 300 g        |
| Farina bianca              | 3 cucchiaini |
| Olio d'oliva extra-vergine | 3 cucchiaini |
| Pasta di grano duro        | 200 g        |

## ■ Preparazione

- 1 La sera precedente la preparazione (o almeno 5 ore prima), mettere a bagno i fagioli. Versare i fagioli in acqua salata bollente e farli cuocere. A cottura ultimata, conservare la loro acqua.
- 2 In una pentola da minestra mettere 3 cucchiaini d'olio, quando questo è caldo aggiungere la farina e farla rosolare finché diventa un po' scura (ma non troppo, altrimenti acquisterebbe un sapore amaro).
- 3 Aggiungere quindi l'acqua conservata dalla cottura dei fagioli e metà dei fagioli cotti passandoli prima a setaccio. Controllare che la minestra sia salata a sufficienza, altrimenti aggiungere un po' di dado vegetale.
- 4 La minestra deve risultare abbastanza scura e densa. Quando bolle, aggiungere la pasta (di grano duro e di media grandezza, come i ditaloni).