

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli (versione 10)

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fagioli borlotti freschi sgusciati 500 g

Acqua

PER IL CONDIMENTO

Pancetta salata (o lardo salato) 100 g

Olio d'oliva extra-vergine e burro 50 g

Riso da minestra 150 g

Sale

Pepe

Brodo vegetale (o brodo di carne leggero)

Preparazione

- 1 Si fanno sobbollire i fagioli in abbondante acqua leggermente salata. Ottimi sono i fagioli secchi fatti debitamente rinvenire in acqua fredda per almeno 12 ore.
- 2 Per ottenere il massimo dei risultati in digeribilità e gusto, i fagioli, dopo una prima breve scottatura di dieci minuti, andrebbero rapidamente trasferiti in altra pentola con acqua altrettanto calda, a continuare la cottura, con l'aggiunta di un paio di patate sbucciate e tagliate a tocchi.
- 3 In un altro tegame si prepara il soffritto in olio e burro rosolando, dapprima, un battuto di poca pancetta, e quindi il trito di cipolla (eventualmente, a piacere, per variare talvolta i gusti, anche sedano, aglio, rosmarino e prezzemolo pestati finissimi).
- 4 Quando le verdure sono cotte, si passano le patate e parte dei fagioli al passaverdura (meglio sarebbe schiacciarli e togliere le bucce dei fagioli) e si rimettono nel loro brodo, aggiungendo il soffritto di erbe aromatiche già preparato.
- 5 Si sala, si impepa e si lascia sobbollire ancora la minestra per poi aggiungere il riso.