

RICETTA DEL GIORNO

Pasta e fagioli

INGREDIENTI: 250 di fagioli, 10 g di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio, 150 di pomodori pelati, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, una costa di sedano, origano e prezzemolo, 300 g di pasta mista, un pezzetto di peperoncino forte (o pepe), sale.

PREPARAZIONE: Cuocere i fagioli in acqua abbondante, coperti e a fuoco lento, a cottura quasi ultimata rosolare in un tegame il sedano tagliato a pezzettini e l'aglio, nell'olio. Quando l'aglio sarà biondo toglierlo e, fuori dal fuoco, perché non brucino, aggiungere i pelati, il concentrato di pomodoro, il peperoncino, mezzo bicchiere di acqua e il sale, mescolare, bollire per 10 minuti a fuoco lento, poi versare subito il tutto nei fagioli (un poco "disfatti") e continuare per 15 minuti la cottura sempre a fuoco lento. Per legare meglio la pasta, passare una piccola quantità di fagioli e rimetterli poi nella pentola. Calare la pasta nei fagioli, aggiungere l'origano, alzare il fuoco perché riprenda a bollire al più presto e cuocere aggiungendo, se fosse necessario, un poco di acqua a bollore. A cottura ultimata, riposare per 10 minuti. La minestra deve risultare asciutta e legata da una salsa cremosa.