

## **Pasta e fagioli con le cotiche.**

### **Ingredienti.**

#### **Per i maltagliati:**

- 250 gr di farina 00;
- 50 gr di farina di semola rimacinata;
- 3 uova intere;
- 1 cucchiaio di vino;
- Sale.

#### **Per i fagioli con le cotiche:**

- ½ kg di fagioli secchi (io borlotti),
- 300 gr di cotiche di maiale (preferibilmente già pulite);
- coste sedano;
- 1 carota;
- 1 cipolla;
- 350 gr di pomodori pelati;
- vino bianco;
- olio evo;
- sale.

#### **Per la sfoglia:**

Setacciate la farina e distribuitela a fontana sulla spianatoia. Al centro rompete le uova, versate il cucchiaio il vino bianco ed una presa di sale. Impastate per bene finchè non otterrete un composto liscio. Formate un panetto e mettetelo a riposare in frigo in un sacchetto per circa 12/24 ore.

Trascorso questo tempo infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta il più finemente possibile e tagliate la sfoglia in modo casuale (a formare dei maltagliati appunto).

#### **Per i fagioli con le cotiche:**

Mettete i fagioli a bagno e lasciarli riposare per una notte intera quindi scolarli, sciacquarli e lessarli in acqua non salata con il sedano. Fate cuocere fino a quando non diventeranno morbidi (circa 40 minuti dopo il bollore). Salate i fagioli solo dopo la cottura. Scolateli ma conservate l'acqua di cottura.

Sgrassate le cotiche (preferibilmente già pulite) in acqua fredda fin quando non diventano morbide, quindi sciacquarle in acqua fredda e sgrassatele nuovamente. Quando le cotiche saranno pronte (saranno diventate quasi trasparenti) tagliatele a striscioline.

In un tegame versate l'olio, la cipolla, la carota e una costa di sedano. Unite le cotiche e quando saranno rosolate sfumate con del vino bianco. Aggiungete ora i pomodori pelati (la quantità di pomodoro dipende più che altro da quanto rossa vi piace pasta e fagioli). Dopo 10/15 minuti unite i fagioli (io una parte li metto interi ed un'altra parte li passo per rendere la pasta più cremosa). Fate cuocere e aggiungete ogni tanto l'acqua di cottura dei fagioli. Aggiustate di sale.

Non vi resta che cuocere la pasta. Se necessario aggiungete altra acqua di cottura dei fagioli.

Quando sarà cotta impiattate e pepate.

