

IL CADORE NEL PIATTO, LA PASTA E FAGIOLI DELLA NONNA – circa 420 kcal a porzione

Ingredienti per 5 persone

- Olio d'oliva
- Un rametto di rosmarino
- 75-80 gr di pancetta (o cotiche di maiale)
- Una cipolla
- 2 carote
- Un gambo di sedano
- 300 gr di fagioli borlotti di Lamon lessi
- Acqua qb
- 200 gr di pappardelle
- Sale e pepe
- Formaggio Grana a piacere

Come si procede

1. Scaldate l'olio in una grande pentola aromatizzandolo con il rametto di rosmarino
2. Aggiungete la pancetta a cubetti o a listarelle e cuocete fino a che non si scioglie tutto il grasso, levate allora il rosmarino
3. Pulite e tagliate a cubetti tutte le verdure aggiungetele e, mescolando, ammorbiditele
4. In ultima aggiungete anche i fagioli borlotti (consiglio vivamente quelli di Lamon, sono buonissimi)
5. Salate e coprite il tutto con acqua, cuocete in pentola a pressione se avete fretta per 15 minuti dopo il fischio, altrimenti fate sobbollire per 2 ore abbondanti salando, però, a metà cottura
6. Passate con il passaverdure o tritate con il mixer circa metà del composto, fatelo bollire e cuoceteci le pappardelle spezzate grossolanamente. Servite calda con una manciata di grana a scaglie e dell'erba cipollina per la decorazione se vi piace.

Alcuni consigli

- Di questo piatto esiste anche la versione estiva.. servito freddo, provateci, anche io ero assai scettica ma in una serata fresca d'estate è davvero il top!
- Alcune varianti prevedono anche le patate a tocchetti, davvero ottime per un risultato da re... considerate però che già così è un piatto ben saziante io non so se aggiungerei altri ingredienti
- Se volete un gusto pieno potete aggiungere 50 gr di fagioli in più e della pasta all'uovo, sarà ancor più corposa e densa.