**Pasta e fagioli alla napoletana**

**Ingredienti per 4 persone:**

**450 g di fagioli bianchi (di [Controne](http://www.fagiolodicontrone.it/))**

**200 g di polpa finissima**

**2 cucchiaini di concentrato di pomodoro**

**cipolla**

**2 carote piccole**

**250 g di**[**straccetti**](http://pastamorelli.it/)

**origano**

**sale**

**pepe**

**olio evo**

**peperoncino**

**timo**

**Procedimento:**

**Mettete i fagioli in ammollo per una notte. Lessateli in abbondante acqua per 40-45 minuti Nel frattempo tagliate la cipolla con le carote e soffriggeteli in un tegame con dell'olio**

**unitevi poi la polpa di pomodoro finissima ed il concentrato di pomodoro (diluito in pochissima acqua)**

**cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, quindi regolate di sale ed insaporite con il pepe. Prendete due mestoli di fagioli precedentemente lessati, passateli con un frullatore ad immersione con un pò di acqua di cottura ed uniteli al tegame con il sugo e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti.**

**Aggiungete alla pentola anche i fagioli interi con un po' della loro acqua di cottura.**

**Unite, a questo punto, la pasta mista, un bel pizzico di origano e portate la pasta a cottura al dente. Quando la pasta sarà al dente, spegnete il fuoco e fate riposare per cinque minuti. Servire ben calda con un pò di timo e peperoncino.**