

PASTA E FAGIOLI "ALLA TOSCANA"

Preparare innanzitutto i fagioli:

Ammollarli per una notte, scolarli e lessarli per un paio di ore in acqua salata con l'aggiunta di due foglie di salvia, uno spicchio di aglio e un cucchiaio di olio EVO.

A parte rosolare uno spicchio d'aglio con due foglie di salvia, un rametto di rosmarino e un battuto di cipolla sedano e carota. Quando l'aglio si imbiondisce, toglierlo unitamente alle foglie di salvia e al rosmarino. Aggiungere polpa di pomodoro i fagioli lessati (una parte è opportuno passarla al setaccio) e del brodo caldo a seconda della quantità dei fagioli.

Cuocere per circa mezz'ora indi unire la pasta.

Terminare con una spolverata di pepe macinato e un filo di olio EVO

P.S. Se si utilizzano fagioli in scatola, si consiglia di riscaldarli a parte nel loro liquido con due foglie di salvia e uno spicchio d'aglio da togliere prima di aggiungere i fagioli al soffritto

CUCINA REGIONALE TOSCANA