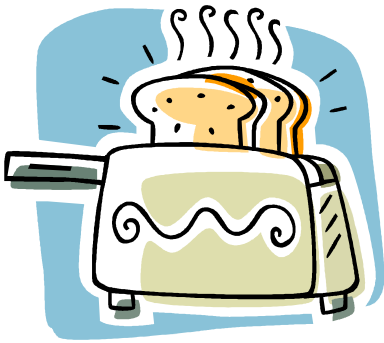


Pasta e fagioli in padella

In una padella antiaderente mettere a rosolare in olio d'oliva un battuto di cipolla carota e sedano.

Aggiungere i fagioli precedentemente lessati non molto asciutti, qualche foglia di alloro e qualche pomodorino a pezzetti. Lasciare insaporire per una decina di minuti, salare leggermente.

Cuocere a parte in acqua salata la pasta, preferibilmente un formato da minestra, scolare non eccessivamente e saltare in padella con fagioli e servire dopo aver levato l'alloro. Questo piatto deve essere servito abbastanza morbido.



Ricette di cucina