

Pasta e fasoi

La ricetta che vi proponiamo oggi con olio extra vergine Bianchera è **Pasta e fasoi**



Anche fagioli freschi per questa minestra a cui si può aggiungere un cucchiaino di aceto come ci hanno insegnato i nonni che la portavano al sole dei campi in estate.

Ingredienti per 4/6 persone

500 g di fagioli secchi

100 g di pasta corta

100 ml di olio extra vergine Bianchera

2 L di brodo vegetale

2 cucchiaini di farina 00

1 cucchiaino di aceto di vino

1 foglia di alloro

1 spicchio d'aglio

1 cipolla

sale

pepe

Sole e ombra in parti uguali per giocare col cane in cortile

Mettere a bagno i fagioli secchi per una notte. Eliminare l'acqua, sciacquarli bene e lessarli in acqua salata aggiungendo la cipolla intera.

Una volta cotti, tenere da parte tre cucchiaini di fagioli e passare il resto al passaverdura.

Preparare il soffritto: porre in un pentolino antiaderente due cucchiaini di olio extravergine della cultivar Bianchera e unire due cucchiaini di farina. Continuando a mescolare con un cucchiaino di legno, far cuocere per 5-10 minuti, finché il composto non avrà assunto un colore nocciola. Aggiungere mezzo litro di brodo vegetale, mescolare bene per non formare grumi e far bollire per un paio di minuti. Aggiungere i fagioli frullati, il brodo vegetale rimanente, la foglia d'alloro, lo spicchio d'aglio e far cuocere per 20-30 minuti.

Trascorso il tempo necessario, aggiustare di sale e pepe, unire i fagioli interi tenuti da parte e la pasta.

Portare la pasta a cottura e servire aggiungendo in ogni piatto un cucchiaino di aceto ed un cucchiaino di olio extravergine cultivar Bianchera