

Questa e' la ricetta classica.

Ingredienti: Dosi per 6 persone

fagioli borlotti freschi 1.5 kg

farina 00 100 gr

semola rimacinata di grano duro più un po' 100 gr

lardo a fettine 30 gr

uova 2 pz

gambo di sedano 1 pz

piccola carota 1 pz

piccola cipolla 1 pz

aglio

rosmarino

alloro

concentrato di pomodoro

olio extravergine d'oliva

sale

pepe

Preparazione:

Sgranate i fagioli freschi raccogliendoli in una ciotola. Tagliate sedano, carota e cipolla in minuscoli dadini.

Fate appassire le verdure in casseruola con 4 cucchiai di olio e 2 foglie di alloro per 2-3'. Unite quindi un cucchiaio di concentrato di pomodoro. Cuocete per 1-2', poi aggiungete 2 litri di acqua fredda e i fagioli. Al bollore unite un rametto di rosmarino, coprite con il coperchio e cuocete per 30' circa. Verso la fine salate e pepate.

Impastate la semola e la farina con le uova ottenendo una pasta liscia. Copritela e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.

Stendete sulla spianatoia infarinata la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatela in losanghe con una rotella dentellata.

Scolate metà dei fagioli ormai cotti. Eliminate alloro e rosmarino e frullate in crema la minestra.

Riunite i fagioli interi nella crema e riportatela sul fuoco. Al bollore unite la pasta, cuocetela per 3'.

Tritate molto finemente mezzo spicchio di aglio, le foglie di 2 rametti di rosmarino e il lardo. Rosolate il battuto ottenuto in una padella rovente senza altri grassi finché il lardo non si sarà fuso.

Unite il battuto rosolato alla pasta e fagioli, mescolate, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire prima di servire, con una macinata di pepe.

