

PASTA E FAGIOLI ALLA NAPOLETANA

La pasta e fagioli alla napoletana

è un primo piatto ricco e saporito che può essere considerato anche come piatto unico. Questo primo viene preparato anche in altre regioni d'Italia ma la caratteristica fondamentale della versione napoletana è la presenza della pasta mista: si mescola pasta di piccolo formato come ditalini o maccheroncini, con pasta lunga come linguine o reginette che devono essere spezzettate. Lo scopo dell'utilizzare diverse tipologie di pasta anziché un unico formato, era quello recuperare la poca pasta rimanente per ciascun formato. La pasta viene cotta nella stessa casseruola con i fagioli per garantire un'aromatizzazione intensa del piatto, si tratta infatti di un primo della cucina povera, nella quale nessun nutriente doveva andare perduto. Fondamentale per la buona riuscita di questo piatto è la consistenza finale che non deve risultare liquida ma piuttosto densa e cremosa. La pasta e fagioli nella zona costiera del napoletano si prepara anche con l'aggiunta di cozze durante il periodo estivo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Pasta mista 320 g Fagioli borlotti secchi 200 gr
Pomodori (passata) 100 g Aglio 1 spicchio Cipolle 1/2
Prosciutto (grasso) 50 gr Sedano 1 gambo
Peperoncino Quanto basta Sale Quanto basta
Olio extravergine di oliva Quanto basta

Preparazione:



Lavate i fagioli e metteteli in ammollo in abbondante acqua fredda per 10 ore.



Scolateli e fateli cuocere in 3 litri di acqua bollente per 2 ore. Salate solo verso fine cottura.



Sbucciate la cipolla e l'aglio, lavate il sedano e tritate tutto finemente. Tritate anche il grasso di prosciutto e mettetelo con le verdure in un tegame di terracotta dove avrete fatto scaldare dell'olio extravergine d'oliva.



Fate rosolare qualche minuto ed aggiungete la salsa di pomodoro, allungate con un mestolo di acqua di cottura dei fagioli e lasciate cuocere una decina di minuti. Aggiungete il peperoncino.



Unite i fagioli cotti con una parte di acqua di cottura, lasciate insaporire una decina di minuti e regolate di sale.



Aggiungete la pasta. Terminate la cottura e lasciate riposare 8/10 minuti prima di servire.