

PASTA E FAGIOLI

La ricetta della **pasta e fagioli** è una delle più tradizionali della nostra penisola ed, essendo diffusa ed apprezzata in molte zone, ne esistono diverse varianti. A causa di questa popolarità non possiamo dire con certezza quale sia la patria "originale" della pasta e fagioli poiché diverse regioni asseriscono di possedere la ricetta originale: Veneto e Toscana sono le due regioni che più delle altre hanno fatto della pasta e fagioli un piatto tipico. Ad ogni modo, la ricetta della pasta e fagioli nasce nelle locande dell'antica Roma come piatto economico, ma gustoso e nutriente, adatto a sfamare i numerosi e vari clienti delle locande. Col passare del tempo la pasta e fagioli è diventata il piatto dei contadini e dei braccianti che non avevano a disposizione altro se non i prodotti del loro orticello. Nel Veneto era tradizione contadina preparare la pasta e fagioli ad inizio autunno perchè nello stesso periodo si ammazzava anche il maiale e quindi si usava insaporire la pasta con le cotiche e le ossa.

Ingredienti:

Aglione 2 spicchi **Brodo** di carne o vegetale 1/2 litro **Carote** 1 **Cipolle** 1 **Fagioli** borlotti lessati 400 gr **Lardo** 70 gr **Olio** 1/2 bicchiere **Pancetta** 100 gr **Pasta** corta (tipo ditaloni) 320 gr **Pepe** a seconda dei gusti **Pomodori** pelati 100 gr **Sedano** 1 gambo

Preparazione:



Preparare la ricetta della **pasta e fagioli** è molto semplice: per prima cosa preparate 1/2 litro di brodo di carne o vegetale che vi servirà in seguito. Nel frattempo, tritate finemente il **lardo** (1) e mettetelo a sciogliere in un tegame piuttosto capiente, quindi aggiungete 3/4 dell'olio: unite un trito finissimo di **cipolla**, **aglio**, **sedano** e **carota** (2). Lasciate imbiondire il tutto e poi aggiungete la polpa di **pomodoro** (3);



quando i **pomodori** si saranno spappolati, aggiungete uno o due mestoli di brodo che lascerete asciugare completamente (4). Mentre il soffritto cuoce, ponete in un altro tegame la **pancetta** a dadini o listerelle; fatela soffriggere col suo stesso grasso disciolto, dopodichè aggiungete i **fagioli** (5), che lascerete insaporire per qualche minuto; unite quindi un paio di mestoli di brodo e lasciate che venga assorbito dai **fagioli**. A questo punto, aggiungete i **fagioli** con la **pancetta** al soffritto (6) e cuoceteli insieme per qualche minuto.



Mettete a lessare la **pasta** corta che preferite in **acqua** salata (7) e, a metà cottura, unitela alla minestra di **fagioli** che avete preparato (8). Ultimate la cottura della **pasta e fagioli** aggiungendo quando serve, qualche mestolo di **acqua** di cottura o del brodo (9). La brodità della **pasta e fagioli** dipende dai vostri gusti: aggiungete tanto liquido (caldo mi raccomando!) quanto ne servirà per ottenere la consistenza desiderata. Se volete ottenere una **pasta e fagioli** particolarmente cremosa, potete frullare con un mixer due o tre cucchiaini di **fagioli** riducendoli in crema e aggiungerli alla **pasta**. A fine cottura unite un pò di **pepe** nero e il rimanente d'olio d'oliva crudo, lasciate insaporire per 1 minuto e servite la vostra **pasta e fagioli** ben calda.

Consiglio:

Se per la realizzazione di questa ricetta utilizzerete dei **fagioli** secchi, ricordatevi di metterli ammollo almeno una sera prima per farli riprendere: durante la cottura dei **fagioli**, potete unire aromi e spezie (che poi eliminerete) come per esempio, **aglio**, **salvia**, **alloro**, e insaporire ulteriormente con un osso di **prosciutto** crudo oppure delle cotiche, come si usava una volta. Come tipologia di **pasta** potete utilizzare indifferentemente la **pasta** corta che più vi piace, come caserecce, ditalini, pipe, ecc... o anche della **pasta** lunga spezzata. Se preferite una **pasta e fagioli** piuttosto asciutta, provate ad utilizzare delle tagliatelle: sono davvero formidabili con i **fagioli**!

Curiosità:

Sembra che i Veneti amino particolarmente la **pasta e fagioli** anche perchè furono proprio i loro antenati Veneziani ad importare i **fagioli** dalle Americhe ed a introdurli nella dieta e nella gastronomia Italiana.