

Pasta e fasoi (Pasta e fagioli)

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 30 Giugno 2011 09:17 - Ultimo aggiornamento Domenica 17 Luglio 2011 12:33

Pasta e fagioli

La pasta e fagioli è uno dei piatti tipici della tradizione veneta. Si può preparare con i fagioli freschi o quelli secchi che danno un sugo più denso. Fondamentale è la cottura della pasta assieme ai fagioli e al loro brodo, non va assolutamente cotta a parte e poi aggiunta al condimento perché altrimenti non assorbirebbe a sufficienza il sapore. A seconda dei gusti il brodo può essere lasciato più denso o più liquido.



Dosi per quattro persone: 300 gr di fagioli secchi di Lamon o 500 gr di prodotto fresco, 240 gr di pasta (linguine, ditaloni o altro), 1 cipolla, olio extravergine di oliva, sale, pepe, 1 litro e mezzo di brodo vegetale.

Lasciare a bagno i fagioli secchi per tutta una notte e poi risciacquarli. Versarli in una pentola con il brodo e la cipolla intera e portarli a cottura. Una volta cotti, durante l'ebollizione, aggiungere la pasta e attendere la cottura. Si servono tiepidi ma sono ottimi anche freddi con una macinata di pepe fresco. La tradizione vorrebbe che per renderli più corposi durante la cottura venissero aggiunti dei "fondi" di prosciutto o del musetto ma in alternativa dell'olio extravergine di oliva a fine cottura è più leggero e comunque appetitoso. Per renderla ancora più sfiziosa si può aggiungere nel piatto una manciata di rucola o di radicchio di Treviso.

