

CONCHIGLIE CON FAGIOLI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- burro (30gr)
- zucchero
- pomodori pelati (400gr)
- prezzemolo
- basilico
- 2 foglie d'alloro
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (50gr)
- fagioli borlotti (250gr)
- conchiglie (400gr)

Come si prepara

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata per la pasta, mentre in un'altra con acqua fredda, lessate i fagioli freschi per circa 20 minuti.

Tritate finemente una cipolla insieme ad uno spicchio di aglio, facendoli poi soffriggere in una padella con 3 cucchiaini di olio e il burro.

Quando la cipolla sarà leggermente colorata, aggiungete i pomodori pelati, passati al setaccio, salate, pepate, unite un pizzico di zucchero e due foglie di alloro.

Coprite e cuocete la salsa a fuoco lento per 20 minuti. Aggiungetevi i fagioli ben scolati, proseguendo la cottura per altri 10 minuti.

Nel frattempo tritate finemente una manciata di prezzemolo e qualche foglia di basilico.

Tuffate le conchiglie nell'acqua bollente e scolatele al dente.

Mettetetele in una ciotola, aggiungendo il restante olio fresco, il trito preparato ed il Parmigiano grattugiato.

Mescolate bene e versatevi sopra una parte del sugo, servendo il restante in una salsiera calda.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Tags

vegetariana, legumi, pasta corta, Conchiglie con fagioli