

DITALI CON FAGIOLI E GAMBERETTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 sedano
- alloro
- pepe nero
- fagioli secchi cannellini (100gr)
- ditali (300gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (250gr)

Come si prepara

Mettete i fagioli cannellini a bagno per 12 ore.

Lavateli, poi metteteli in un tegame con mezza cipolla, il sedano, l'alloro, l'aglio, acqua fredda fino a coprirli, e portateli lentamente ad ebollizione.

Salate e pepate leggermente e fate cuocere per circa 1 ora.

Nel frattempo portate ad ebollizione abbondante acqua salata e fate cuocere la pasta.

Tritate finemente la cipolla rimasta, fatela appassire in un tegame con 4 cucchiaini d'olio, aggiungete i fagioli scolati e fateli insaporire per qualche minuto.

Unite i gamberetti precedentemente preparati seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, un pizzico di sale e pepe e fate cuocere per 3 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Prima di togliere dal fuoco, unite a piacere del prezzemolo tritato.

Scolate la pasta al dente e conditela con il sugo preparato.

Difficoltà: 2

Tempo: 90



Tabella nutrizionale

Valore energetico	240 kcal 1005 kJ
-------------------	---------------------

Tags

foto, crostacei, occasioni speciali, piatti unici, new, feste, piatti completi, legumi, tradizionale, pasta e fagioli, mediterraneo