

## PASTA, FAGIOLI E PANCETTA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 sedano
- 1 carota
- fagioli freschi (500gr)
- salvia
- pepe nero
- pomodori San Marzano (300gr)
- sedanini (300gr)
- pancetta affumicata (50gr)

### Come si prepara

Fate scottare i pomodori in acqua bollente, pelateli e tagliateli a dadini.

Sgranate i fagioli borlotti, lavateli e metteteli in una casseruola, con una foglia di salvia, la carota, il sedano, mezza cipolla e l'aglio.

Copriteli con acqua fredda, aggiungete sale e pepe e cuocete a fuoco moderato per 50 minuti circa.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e fate cuocere la pasta.

Tritate nel frattempo la salvia rimasta con il prezzemolo, il rosmarino e la mezza cipolla rimasta.

Fate appassire in una padella il trito preparato con la pancetta tagliata a dadini e lasciate rosolare per un paio di minuti.

Aggiungete i pomodori e i fagioli e continuate la cottura a fuoco vivace per 5 minuti.

Scolate al dente la pasta e conditela con il sugo di borlotti.



**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 80

## Tags

pasta, pasta e fagioli, fagioli e pancetta, Pasta fagioli e pancetta