BUCATINI ALLA CREMA DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bucatini,
- 300 g di fagioli borlotti in scatola,
- 100 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 4 pomodori pelati,
- olio,
- basilico,
- sale.

In un tegame far rosolare la cipolla affettata e la pancetta a dadini, unire i pomodori spezzettati e i fagioli passati al passaverdura.
Cuocere la pasta al dente, versarla nel tegame, mantecare il tutto, unire alcune foglie di basilico e servire.
Invece della pancetta si può usare, come variante, una salsiccia piccante, spezzettata.