
PASTA E FAGIOLI DI MASSA CARRARA

Ingredienti a persona:

- 150 gr di fagioli,
- 3 patate,
- carota,
- cipolla,
- sedano,
- cavolo,
- dado,
- sale,
- olio,
- 1 pomodorino,
- prezzemolo,
- lardo,
- pasta corta.

Prima bisogna precisare che: se i fagioli sono secchi bisogna metterli in bagno la sera prima per ammorbidirli.

Invece se i fagioli sono in scatola si possono usare direttamente.

Prendere una pentola con acqua fredda poi aggiungere i fagioli e farli bollire.

A quel punto aggiungere carote, patate, cipolla, sedano, cavolo e altre verdure a proprio gusto.

Aggiungere anche un dado, un pizzico di sale, poco d'olio e un pomodorino per dare un po' di colore.

Tutto questo deve bollire circa un'ora e mezza a fuoco lento.

Ogni tanto controllare che tutto non si trasformi in una melma.

A parte si prepara un soffritto con la cipolla, prezzemolo e un poco di lardo (circa mezz'etto).

Si mette il soffritto nella pentola per 5 minuti.

A quel punto si spegne il gas e si prepara la pasta nella quantità desiderata e la si cuoce in questo brodo.

Se invece si vuol fare la semplice pasta e fagioli si useranno soltanto i fagioli con alcune patate.

Comunque il soffritto è obbligatorio.