LA PANIZZA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maltagliati,
- 250 g di fagioli borlotti secchi,
- sale,
- uno spicchio d'aglio,
- 3 foglie di salvia,
- una cipollina,
- 50 g di pancetta,
- 2 foglie di basilico,
- olio,
- pepe macinato,
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro,
- parmigiano grattugiato.

La preparazione di questo primo, particolarmente adatto alla stagione invernale, va iniziata la sera precedente, mettendo a bagno i fagioli in una terrina con acqua tiepida (a meno che non adoperiate dei fagioli in scatola).
Scolate quindi i borlotti dall'acqua di ammollo e metteteli al fuoco con altra acqua tiepida, una presa di sale, lo spicchio d'aglio e le foglie di salvia, lasciandoli cuocere per circa 1 ora e mezzo.
Intanto preparate un trito con la cipollina, la pancetta e il basilico e al momento opportuno ponetelo in un tegame con quattro cucchiai di olio: fate soffriggere, salate e pepate, poi aggiungete i 2 cucchiai di salsa diluiti con un po' di acqua e lasciate cuocere ancora 5 minuti.
Quando i borlotti saranno pronti, scolateli e passateli nel tegame della salsa, facendo insaporire il tutto per altri 6-7 minuti.
Procedete quindi alla cottura dei maltagliati in abbondante acqua salata, poi scolateli, poneteli in una zuppiera di servizio, conditeli con i borlotti ben caldi, cospargete di parmigiano grattugiato, mescolate e servite subito.