PASTA TRIDA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina bianca,
- tre uova,
- poco sale.

Per il condimento:

- 300 g di pomodori da sugo (o pelati in scatola),
- 350 g di fagioli freschi sgranati,
- due patate,
- un litro abbondante di acqua,
- una fetta di lardo,
- aglio,
- parmigiano grattugiato,
- poca noce moscata (facoltativa).

Si tratta di un'antica e squisita specialità dei Gonzaga di Mantova e, nonostante la preparazione economica, è una minestra degna delle migliori e più qualificate tavole! Intridete la farina con le uova e poco sale, in modo da ottenere un impasto duro. Lavorate a lungo e poi, aiutandovi con una grattugia a maglie grosse, tritate la pasta, raccogliendola sopra un panno, dove deve restare ben distanziata. Sbollentate i pomodori, pelateli e passateli al frullatore (se usate i pelati, frullateli ugualmente). Ponete i pomodori frullati, i fagioli sgranati e lavati e le patate tagliate a fettine sottilissime in una pentola con l'acqua; quindi iniziate la cottura. Fate un soffritto di lardo e aglio tritati e unitelo alla minestra. Quando i fagioli risulteranno ben cotti, unite la pasta, alzate la fiamma e fate cuocere a fuoco vivo per pochissimi minuti. A cottura ultimata versate il tutto nella zuppiera unendo una buona manciata di parmigiano grattugiato; se volete, aggiungete anche un pochino di noce moscata grattugiata. Vi consigliamo ora delle varianti: se il lardo vi risultasse troppo pesante, sostituitelo con un quarto di panna fresca a cui, però, unirete sempre l'aglio pestato. Se anche l'aglio vi sembrasse poco digeribile, non pestatelo, ma mettetelo intero e poi toglietelo al momento di versare la panna nella minestra. Non si usa invece sostituire all'acqua di cottura il brodo, perché il piatto risulterebbe eccessivamente sostanzioso.