

NASTRINI CON COZZE E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 1 kg di cozze,
- 200 g di fagioli cannellini secchi,
- dragoncello,
- 2 spicchi di aglio,
- alcuni crostini di pane,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- brodo vegetale,
- olio d'oliva extra-vergine,
- pepe.

Lasciare i cannellini in ammollo per una notte, poi scolarli e farli sobbollire appena appena in una pentola di coccio con spicchi di aglio e il brodo vegetale necessario a coprirli, schiumarli nei primi 20 minuti e poi cuocere piano fino a cottura ultimata (due ore abbondanti).

Nel frattempo, pulire bene le cozze con una spazzolina e farle aprire in una pentola con due spicchi di aglio, due cucchiari di olio e un bicchiere di vino bianco, lasciando coperto in modo che il vapore faccia aprire le valve dei frutti.

Dopo circa cinque minuti, scolare le cozze, conservando il liquido di cottura e sgusciare i frutti, lasciando solo alcune mezze valve per decorazione.

Frullare i 2/3 dei cannellini, poi passarli due volte al setaccio in modo da ottenere una crema senza grumi; allungare con il brodo di cozze, qualche mestolo di brodo dei fagioli, aggiungere il dragoncello tritato e cuocervi i nastrini.

Una volta cotti aggiungere i restanti fagioli e le cozze.

Servire in cocchi individuali abbondantemente spruzzati di pepe, con crostini di pane e le mezze valve come guarnizione e un filo di ottimo olio crudo.