

## PASTA E FAGIOLI 5

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fagioli secchi,
- 300 g di pasta tipo tubetti,
- 100 g di cotiche di maiale fresche (o salate),
- 1 costa di sedano,
- 1 pizzico di semi di finocchio,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 peperoncino piccante,
- sale.

Mettete a bagno i fagioli e, a parte, le cotiche se sono sotto sale.

In una pentola di coccio fate cuocere insieme, a fuoco lento, i fagioli, le cotiche, il sedano tritato, i semi di finocchio e l'olio d'oliva.

A cottura quasi ultimata, aggiungete il sale e il peperoncino pestato.

Lessate, a parte, la pasta a metà cottura, unitela ai fagioli e fate completare la cottura.