

PASTA E FAGIOLI 6

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fagioli,
- 600 g di pasta tipo ditalini,
- passato di pomodoro,
- cipolla,
- 1 velo di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- peperoncino,
- formaggio parmigiano (facoltativo).

Far soffriggere la cipolla, aggiungere un bicchiere d'acqua e far restringere il tutto.

Versare il pomodoro, 3/5 di bottiglia classica.

Tutto questo mentre fai bollire l'acqua, poi butti la pasta e fai cuocere a fiamma bassa il sugo.

Togli la pasta 5-6 minuti prima della cottura, la scoli per 3/4 e nella stessa pentola della pasta butti il sugo non ancora ritirato e i fagioli già cotti.

Fai finire la cottura della pasta e metti un velo di prezzemolo e parmigiano se piace.