

PASTA E FAGIOLI 8

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli bianchi,
- 80 g di pasta tipo maltagliati all'uovo,
- 3 cucchiaini di polpa di pomodoro,
- 4 foglie di salvia,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

La sera prima mettete a bagno i fagioli.

Scolateli, cuoceteli per circa 2 ore.

Frullatene la metà.

In una pentola fate dorare in tre cucchiaini d'olio la salvia e l'aglio schiacciato.

Versatevi il frullato di fagioli e circa un litro e mezzo d'acqua.

Salate e pepate.

Aggiungete la polpa di pomodoro e, quasi a cottura ultimata, i fagioli interi.

Portate a bollore, cuocetevi la pasta per 10 minuti o più.

È ottima calda, fredda o anche semifredda.