

MINESTRA ALLA FIORENTINA

Ingredienti:

- 300 g. di fagioli bianchi (toscanelli),
- cipolla,
- aglio,
- erbe aromatiche,
- qualche fettina di prosciutto,
- 200 g. di conchigliette di pasta o ditalini o anche lasagnette.

Mettete a bagno i fagioli la sera prima e fateli cuocere in acqua salata.

Quando saranno cotti li passerete al setaccio lasciandone un pò da parte.

Preparate quindi un soffritto con cipolla, poco aglio e il prosciutto e un pò d'olio e quando comincia a rosolare, unitevi la purea di fagioli col suo brodo di cottura, aggiungendo se occorre, altra acqua, pepe e sale.

Unite alla fine la pasta e, verso la fine, anche i fagioli che avrete lasciati interi.