
ANTICA PASTA E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ditalini.
- 300 g di fagioli borlotti freschi o surgelati,
- 100 g di cotenna di maiale,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 1 patata,
- 1 sedano,
- 1 cipolla,
- prezzemolo tritato,
- 1 spicchio d'aglio,
- olio,
- sale.

Mettere in casseruola la cotenna lavata e i fagioli, coprire con 1 litro e 1/2 d'acqua e cuocere a fiamma bassa. Far soffriggere il prosciutto, la cipolla e il sedano tritati con poco olio, salare, pepare e versare il trito nei fagioli. Aggiungere la patata. A cottura delle verdure versare la pasta e cuocere. Servire con aglio tritato e prezzemolo.