

Pasta e fagioli

Categoria: Sapori d'Italia - Veneto



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 120 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La ricetta della **pasta e fagioli** è una delle più tradizionali della nostra penisola ed, essendo diffusa ed apprezzata in molte zone, ne esistono diverse varianti.

A causa di questa popolarità non possiamo dire con certezza quale sia la patria "originale" della pasta e fagioli poiché diverse regioni asseriscono di possedere la ricetta originale:

Veneto e **Toscana** sono le due regioni che più delle altre hanno fatto della pasta e fagioli un piatto tipico.

Ad ogni modo, la ricetta della pasta e fagioli nasce nelle locande dell' **antica Roma** come piatto economico, ma gustoso e nutriente, adatto a sfamare i numerosi e vari clienti delle locande.

Col passare del tempo la pasta e fagioli è diventata il piatto dei contadini e dei braccianti che non avevano a disposizione altro se non i prodotti del loro orticello.

Nel **Veneto** era tradizione contadina preparare la pasta e fagioli ad inizio autunno perchè nello stesso periodo si ammazzava anche il maiale e quindi si usava insaporire la pasta con le **cotiche** e **leossa**.



Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Olio 1/2 bicchiere
>> Brodo di carne o vegetale 1/2 litro	>> Pancetta 100 gr
>> Carote 1	>> Pasta corta (tipo ditaloni) 320 gr
>> Cipolle 1	>> Pepe a seconda dei gusti
>> Fagioli borlotti lessati 400 gr	>> Pomodori pelati 100 g
>> Lardo 70 g	>> Sedano 1 gambo

Preparazione



Preparare la ricetta della pasta e fagioli è molto semplice: per prima cosa preparate 1/2 litro di brodo di carne o vegetale che vi servirà in seguito. Nel frattempo, tritate finemente il lardo (1) e mettetelo a sciogliere in un tegame piuttosto capiente, quindi aggiungete 3/4 dell'olio: unite un trito finissimo di cipolla, aglio, sedano e carota (2). Lasciate imbiondire il tutto e poi aggiungete la polpa di pomodoro (3);





quando i pomodori si saranno spappolati, aggiungete uno o due mestoli di brodo che lascerete asciugare completamente (4). Mentre il soffritto cuoce, ponete in un altro tegame la pancetta a dadini o listerelle; fatela soffriggere col suo stesso grasso disciolto, dopodichè aggiungete i fagioli (5), che lascerete insaporire per qualche minuto; unite quindi un paio di mestoli di brodo e lasciate che venga assorbito dai fagioli. A questo punto, aggiungete i fagioli con la pancetta al soffritto (6) e cuoceteli insieme per qualche minuto.



Mettete a lessare la pasta corta che preferite in acqua salata (7) e, a metà cottura, unitela alla minestra di fagioli che avete preparato (8).

Ultimate la cottura della pasta e fagioli aggiungendo quando serve, qualche mestolo di acqua di cottura o del brodo (9).

La brodosità della pasta e fagioli dipende dai vostri gusti: aggiungete tanto liquido (caldo mi raccomando!) quanto ne servirà per ottenere la consistenza desiderata. Se volete ottenere una pasta e fagioli particolarmente cremosa, potete frullare con un mixer due o tre cucchiai di fagioli riducendoli in crema e aggiungerli alla pasta. A fine cottura unite un pò di pepe nero e il rimanente d'olio d'oliva crudo, lasciate insaporire per 1 minuto e servite la vostra pasta e fagioli ben calda.

Consiglio

Se per la realizzazione di questa ricetta utilizzerete dei fagioli secchi, ricordatevi di metterli ammollo almeno una sera prima per farli riprendere: durante la cottura dei fagioli, potete unire aromi e spezie (che poi eliminerete) come per esempio, aglio, salvia, alloro, e insaporire ulteriormente con un osso di prosciutto crudo oppure delle cotiche, come si usava una volta.

Come tipologia di pasta potete utilizzare indifferentemente la pasta corta che più vi piace, come caserecce, **ditalini**, pipe, ecc... o anche della **pasta lunga** spezzata. Se preferite una pasta e fagioli piuttosto asciutta, provate ad utilizzare delle tagliatelle: sono davvero formidabili con i fagioli!

Curiosità

Sembra che i **Veneti** amino particolarmente la pasta e fagioli anche perchè furono proprio i loro antenati **Veneziani** ad importare i fagioli dalle **Americhe** e a introdurli nella dieta e nella gastronomia Italiana.