

📌 Categoria: Portate - Minestre e zuppe



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min **Cottura:** 60 min **Dosi per:** 6 persone
Costo: Molto Basso **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di ammollo dei fagioli

Per chi è stato almeno una volta a mangiare dalle parti di Piacenza non potrà non avere visto sul menù del ristorante i "Pisarei e fasò". Si tratta di una antica ricetta Emiliana, che si tramanda di generazione in generazione, di mamma in figlia, costituita da gnocchetti di farina e pangrattato conditi con fagioli, lardo, cipolla e pomodoro. I Pisarei e fasò sono cucinati con diverse varianti, ed è per questo motivo che non esiste una versione "ufficiale" della ricetta: c'è chi la prepara con il sugo e chi senza c'è chi usa mettere insieme al lardo la salsiccia luganega e così via. Noi abbiamo optato per una ricetta abbastanza classica, senza salsiccia e con il pomodoro.



Ingredienti per la preparazione dei pisarei

>> Acqua tiepida 350-400 ml circa	>> Farina 400 gr	>> Pangrattato 150 gr	>> Sale 5 gr
---	----------------------------	---------------------------------	------------------------

...per la preparazione dei fasò

>> Burro 30 gr	>> Olio di oliva 1 cucchiaio
>> Cipolle 1	>> Parmigiano Reggiano grattugiato (per cospargere) q.b.
>> Fagioli borlotti lessati 500 gr	>> Pomodori passati 200 ml
>> Lardo 80 gr	>> Sale q.b.

...per condire

>> Olio extravergine di oliva a piacere	>> Parmigiano Reggiano grattugiato a piacere
---	--

Preparazione

Preparazione dei pisarei



Per preparare i pisarei, versate in una ciotola il pangrattato e unitelo alla farina che avrete messo in una ciotola (1) oppure disponetela a fontana in una spianatoia, aggiungete il sale e via via l'acqua tiepida (2) necessaria ad ottenere un impasto elastico e morbido (3).



Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare almeno un'ora dopodiché dividetelo in tanti pezzettini (4) della grandezza di un fagiolo che pigerete al centro con il pollice (da qui il nome pisarei), in modo da ottenere un gnocchetto dall'interno vuoto (5). Nelle varianti per la preparazione dei pisarei esistono anche ricette che prevedono l'utilizzo di uova nell'impasto oppure l'aggiunta di latte, anche le proporzioni tra farina e pan grattato variano secondo la tradizione di ogni famiglia.

Preparazione dei fagioli



La parte più lunga nella preparazione della ricetta dei pisarei e fasò consiste nel mettere a bagno i fagioli (se li utilizzate secchi) e portarli alla quasi cottura; i fagioli borlotti vanno infatti lasciati per una notte in ammollo in acqua, dopodiché vanno lessati fino a metà cottura; cuocendoli completamente infatti, si rischierebbe di farli spappolare successivamente, durante la cottura del sugo. Per prima cosa tritate finemente il lardo (7), quindi in un tegame, sciogliete il burro insieme ad un cucchiaio di olio e soffriggeteci la cipolla tritata fine (8): aggiungete il lardo tritato finemente (9) e per ultimi i fagioli.



e per ultimi i fagioli (10). Versate la passata di pomodoro (10) e portate a termine la cottura unendo, quando necessario, del brodo vegetale o acqua calda (12). Assaggiate e regolate di sale.



Nel frattempo cuocete i pisarei in abbondante acqua salata: a bollore avvenuto buttateli nell'acqua (13) e una volta riaffiorati in superficie, scolateli con una schiumarola (14). Una volta scolati dall'acqua di cottura, i pisarei andranno fatti insaporire qualche istante insieme al sugo; servite i pisarei e fasò ben caldi con una spolverata di Parmigiano e un filo di olio extravergine d'oliva (15).

Consiglio