

«Pasta e fagioli di lamon»

VENETO

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

200 g di fagioli secchi di Lamon
100 g di pappardelle
30 g di cipolla
50 g di patate
30 g di carote
20 g di sedano

alloro e rosmarino
olio extravergine d'oliva
400 g di osso di maiale affumicato
aglio
sale
pepe



Come Fare:

Ammollare in acqua i fagioli per 12 ore.

Porre tutti gli ingredienti in una pentola d'acqua fredda, coprire e cuocere per 3 ore circa.

Preparare un soffritto facendo cuocere a fiamma vivace l'olio extravergine d'oliva, l'aglio in camicia schiacciato e il trito di rosmarino.

Togliere un mestolo di fagioli e l'osso, passare il resto della minestra al passaverdura, insaporire con il soffritto e riportare a bollore. Salare e pepare.

Cuocere nella zuppa bollente le pappardelle per 5 minuti, unire i fagioli tenuti a parte, lasciare riposare alcuni minuti prima di servire.

Servire ben calda.