



## Pasta e fagioli all'alpina

### **Ingredienti**

350 gr di pasta corta

200 gr di fagioli cannellini

150 gr di speck a cubetti

200 gr di funghi secchi (porcini o misti)

ramerino

aglio

sale

pepe in grani

olio extravergine d'oliva

Mettere in ammollo i fagioli per circa 10 ore, sciacquare e lessare (circa 1h - 1h30') e scolare prendendo da parte un po' di acqua di cottura.

Dividere i fagioli in due parti uguali - una parte andrà lasciata intera, l'altra passata al passaverdure formando una crema.

Immergere i funghi secchi in acqua tiepida per circa 1h avendo cura di cambiarla ogni poco per almeno 3 volte.

In una padella cuocere i funghi secchi scolati con olio, aglio e sale. Portarli a cottura e se necessario aggiungere mezzo bicchiere di acqua tiepida (cottura circa 15-20 min). Una volta giunti a cottura tritarli grossolanamente al coltello.

Nel frattempo, buttare la pasta in acqua bollente salata, saltare in padella con un filo d'olio lo speck insieme ad un rametto di ramerino (da togliere poco dopo), rendendolo croccantino.

Aggiungere la crema di fagioli e se troppo densa allungarla con la sua acqua di cottura.

Scolare la pasta, passarla in padella insieme allo speck, la crema di fagioli ed aggiungere i fagioli interi. Se necessario aggiungere dell'olio extravergine d'oliva a crudo.

Per impiattare, preparare la base del piatto con i funghi tritati, adagiare la pasta sopra il letto di funghi e spolverare con pepe nero macinato al momento.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: PASTA E FAGIOLI