



## Pasta e fagioli con fratín (cotenna di maiale arrotolata con spezie)

### **Ingredienti**

1 fratín  
250 gr di fagioli borlotti  
1 carota  
1 cipolla  
1 gambo di sedano  
5 foglie di alloro, timo e rosmarino a piacere  
3 cucchiaini di olio EVO  
150/200 gr di pasta a piacere

Tritare grossolanamente le verdure dopo averle mondate e lavate.

In una pentola di coccio mettere olio e verdure, farle rosolare per qualche minuto.

Aggiungere il fratín e i fagioli dopo averli lasciati in ammollo per 24 ore.

Ricoprire il tutto con acqua calda e aggiungere gli aromi.

Mettere il coperchio, far cuocere per 3 ore a fiamma bassa.

Togliere il fratín, tagliarlo a fette e poi in 4, togliere le foglie di alloro, rosmarino e timo.

Assaggiare e eventualmente aggiungere sale.

Rimettere il fratín nella pentola e aggiungere la pasta a piacere.

Impiattare e condire con un filo di olio EVO.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: PASTA E FAGIOLI