



Pasta e fagioli virulenta

Ingredienti

2 barattoli di fagiolini borlotti

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

100 g di pancetta o di gambetto di prosciutto con un po' di cotica.

350 g di mezze penne rigate

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

4-5 pomodori secchi dissalati in acqua

un pezzo piccolo di gambo di sedano

un po' di brodo vegetale opzionale

1 aglio

Prezzemolo

Sale q.b.

Pepe q.b.

Con tre cucchiaini di olio, rosolare leggermente l'aglio, aggiungere la pancetta e il gambetto a pezzetti e la cotica e il gambo di sedano tagliato a piccoli pezzi e continuare a rosolare; aggiungere il concentrato e farlo sciogliere bene; unire i due barattoli di fagioli e allungare un po' di acqua calda o il brodo e lasciare sobbollire per mezz'ora.

Intanto, con l'altro cucchiaio di olio, rosolare i pomodori secchi tagliati a pezzetti, fino a renderli croccanti.

Allungare ancora acqua nei fagioli, togliere l'aglio e buttare le pennette per cuocerle. Aggiustare di sale, impiattare e guarnire con i pomodorini croccanti, il prezzemolo e spolverare con un po' di pepe fresco di mulinello.