



## Pisarei e fasò

### Ingredienti

500 g di pisarei

200 g. di borlotti già ammollati

100 g di lardo

100 g di burro

1/2 cipolla tagliata fine

200 g di passata di pomodoro

parmigiano reggiano in quantità a piacere

sale q.b.

pepe q.b.

Si tratta un piatto tipico tra i più celebri della cucina piacentina. Sono piccoli gnocchi di farina e pangrattato cosparsi di un sugo a base di pomodoro, fagioli, lardo e cipolla. Si possono ovviamente preparare in casa, ma io li ho comprati confezionati durante una gita a Castell'Arquato.

Cuocere i fagioli. Preparare una salsa con il lardo pestato ed il burro (o la stessa quantità di olio e burro), la cipolla la passata di pomodoro, sale e pepe. Mandare a fuoco lento aggiungendo a fine cottura i borlotti e parte della loro acqua.

Cuocere in abbondante acqua salata i "Pisarei" per 16/18 minuti.

Scolare e servire in tavola con la salsa preparata e abbondante parmigiano grattugiato.

