



Radiatori con fagioli e salsiccia su crema di carote e pecorino

Ingredienti

300 g. pasta

2 salsicce

140 g fagioli borlotti in scatola

1 spicchio d'aglio

4 carote

odori per soffritto

due cucchiaini di pecorino più un cucchiaino per ogni cialda che si vuole realizzare per guarnire

pepe

In una padella mettere olio e uno spicchio d'aglio, aggiungere le salsicce e romperle finemente. Aggiungere poi i fagioli farli insaporire, quelli che ho usato erano ancora duri perciò ho aggiunto un pochino d'acqua e coperto, lasciato cuocere a fuoco basso poi ho schiacciato parte dei fagioli a formare una crema.

Per la crema di carote ho preparato un soffritto con cipolla, sedano e carote, ho inserito le carote tagliate a tocchetti girandole nel soffritto, messo il sale e aggiunta acqua calda fino a coprirle. Una volta cotte le ho frullate aggiunto pepe e pecorino. Mentre cuoceva la pasta ho aggiunto acqua di cottura nei fagioli e salsicce dove ho aggiunto la pasta una volta cotta. Fatto insaporire, impiattato mettendo la crema di carote alla base.

Per guarnire ho preparato delle cialde con il pecorino facendo scaldare molto una padella antiaderente, mettendo un cucchiaino di pecorino, allargando con il dietro del cucchiaino a formare un tondo. Quando si vedono le prime bollicine si toglie la padella dal fuoco con attenzione si prende la cialda e si mette su un supporto a freddare, io ho usato un mattarello.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: PASTA E FAGIOLI