



Spaghetti alla crema di fagioli

Ingredienti

400 g di spaghetti grossi
460 g di fagioli borlotti in scatola
200 g di pancetta affumicata
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
olio extra vergine di oliva q. b.
pepe nero q.b.

Mettere l'acqua per la pasta e salarla secondo proprio gusto.

In una grossa padella mettere olio, uno spicchio d'aglio intero e il rosmarino, lasciar soffriggere qualche minuto senza far annerire l'aglio, quindi versare i fagioli scolati della propria acqua tenendone da parte una manciata, cuocere qualche minuto, quindi togliere l'aglio e frullare il condimento. Versare il composto ottenuto nella stessa padella e unire i fagioli messi da parte. Sciogliere la salsa ottenuta con acqua di cottura della pasta fino a farla diventare una crema. Cuocere gli spaghetti secondo i tempi consigliati sulla confezione. Nel frattempo ungere con uno scottex un padellino e far abbrustilire la pancetta fino a renderla croccante. Scolare gli spaghetti al dente e versare nella padella, mantecare un paio di minuti a fuoco medio. Impattare e mettere la pancetta affumicata croccante sulla pasta e spolverare con pepe nero.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: PASTA E FAGIOLI