

# Tortelli che si credono una pasta e fagioli



## Ingredienti

- Per la pasta:
- 2 uova
- 200 g semola
- aghi di un rametto di rosmarino
- pizzico di sale
- 1 cucchiaino di olio
- Per il ripieno:
- 200 g fagioli borlotti
- 100 g di ricotta
- 100 g parmigiano
- 100 g pancetta
- 1 piccola cipolla
- 1 spicchio aglio
- sedano
- carota
- sale pepe qb
- olio extra vergine di oliva
- Per la fonduta al parmigiano:
- 100 g di parmigiano
- latte
- grani di pepe

Preparare per prima cosa la pasta: fontana di farina con al centro le uova e tutti gli ingredienti. Impastare, far riposare e tirare sottile.

Mettere sul fuoco una padella con olio extravergine di oliva, cipolla, sedano e carota tritati e lo spicchio di aglio.

Sfumare con vino bianco e continuare la cottura con un poco di acqua. Mettere la pancetta, far rosolare bene poi aggiungere i fagioli borlotti, insaporire bene.

Far raffreddare e trasferire tutto su un tagliere. Con la mezzaluna tritare, non troppo finemente. Aggiungere parmigiano sale pepe e la ricotta.  
Preparare i tortelli, farli cuocere in abbondante acqua insieme a due rametti di rosmarino.

Preparare la fonduta di parmigiano: in una padella, mettere le bacche di pepe farle scaldare bene poi aggiungere un poco di latte e parmigiano. Volendo si può usare la panna. Aggiustare di sale e servire i tortelli con la fonduta.  
Decorare con fiori di rosmarino.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: PASTA E FAGIOLI