

## Pasta e fagioli - (freschi o surgelati)

Prepariamo gli ingredienti sul bancone e cominciamo a cucinare

Ingredienti:

fagioli freschi (o surgelati) puliti	g.	300
aglio	spicchi	2
salvia	foglie	4
sale grosso		QB.
<a href="#">verdure per soffritto</a>	CT.	4
olio EVO	CT.	2
pasta rotta ( <a href="#">v. nota</a> )	g.	100
prezzemolo, pulito	CT.	3
pepe (nero, rigorosamente)		QB.

Preparazione:

Mettere in una pentola abbastanza grande i fagioli puliti (o *colti* al momento dal freezer) insieme agli spicchi d'aglio e alla salvia. Coprire abbondantemente d'acqua fredda (tre o quattro dita dovrebbero bastare) e portare a ebollizione. A questo punto abbassare la fiamma, il liquido dovrà appena sobbollire, e incoperchiare e cuocere per un'ora buona.

Tenere su di un altro fornello dell'altra acqua, sempre sul punto di bollire: durante la cottura controllare i fagioli e mescolarli e se il liquido tendesse a ridursi troppo, aggiungere ancora acqua.

Non temete d'aggiungerne troppa: non andrà gettata a fine preparazione ma utilizzata per la cottura successiva.

Una decina di minuti prima del termine del tempo di cottura, condire con un paio di prese generose di sale grosso. Proseguire ancora la cottura e, al termine, prima di togliere dal fuoco, assaggiare: se necessario aggiustare di sale e, se i fagioli fossero troppo duri, proseguire la cottura per qualche minuto.

Scolare i fagioli, tenendo da parte e in caldo (dovrebbe sobbollire appena) l'acqua di cottura, ed eliminare l'aglio.

Passare metà dei fagioli col frullatore a immersione (o più tradizionalmente col passaverdure!) e un paio di mestoli del liquido di cottura. Tenere gli altri, per il momento, da parte.

Preparare un trito di verdura (o utilizzare quello della scorta in freezer - [cliccare qui](#)) e soffriggerlo nella pentola con dell'olio d'oliva; dopo qualche minuto aggiungere un paio di mestoli del liquido di cottura caldo e far insaporire una decina di minuti a fuoco medio basso.

Ora aggiungere i fagioli, alzare la fiamma e proseguire la cottura per qualche minuto.

Completare aggiungendo i fagioli passati, una buona metà dell'acqua rimasta, portare a ebollizione, assaggiare e, se necessario, aggiustare di sale.

Adesso è il momento di buttare la pasta e proseguire la cottura, mescolando spesso, per il tempo necessario.

Questa minestra non deve assolutamente asciugare quindi, senza esitazioni, via via che **assorbe** il liquido continuare ad aggiungerne!

Spegnere il fuoco, condire con il prezzemolo (anche quello della scorta casalinga - [cliccare qui](#)) e il pepe, possibilmente macinato al momento.

Lasciare riposare, coperta, per qualche minuto e poi servire lasciando che ognuno aggiunga, a propria discrezione, dell'olio d'oliva ed eventualmente altro pepe.

Buon appetito!