

Pasta con fagioli aromatizzati

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **370Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di Fagioli cannellini già cotti (peso sgocciolato)
- 1 scalogno
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 120 g di pasta tipo gnocchetti sardi o cavatelli
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Scolare i fagioli dal loro liquido di governo. Se si usano quelli in vaso o in scatola sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente e metterli in un colino.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Spellare l'aglio e lasciarlo intero. Preferire degli spicchi piuttosto grandi, così saranno facili da togliere se non piacciono.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme alle foglie di salvia ben lavate.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, lo scalogno e l'aglio. Accendere il fuoco e far rosolare a fiamma media fintanto che lo scalogno non è diventato dorato, unendo un pizzico di sale appena comincia a sfrigolare.
- Unire i fagioli, un cucchiaio di trito di rosmarino e salvia e cuocere per un paio di minuti a fiamma media, girando spesso.
- Unire il brodo e proseguire la cottura a fiamma media, coperto, per 5 minuti. Spegnerlo il fuoco, regolare di sale e lasciare coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco sotto la padella del condimento.
- Scolare la pasta con una schiumarola mettendola direttamente dentro la padella del condimento e cuocerla per 1-2 minuti, girando, per insaporirla.
- Servirla con un filo d'olio a crudo ed una macinata di pepe.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Gnocchetti sardi, cavatelli

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!