

# Pasta fagioli e pomodorini

La **pasta fagioli e pomodorini** è un primo piatto asciutto con i fagioli, una variante tutta estiva, aromatizzata con aglio e rosmarino. Se avete tempo, può essere preparata con i borlotti freschi, che si trovano facilmente da giugno a settembre. Si possono cuocere come indicato [nella nostra ricetta base](#).

La **pasta fagioli e pomodorini** 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!

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **410Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 200 g di [pomodorini](#)
- [Sale](#)
- 125 g di [fagioli borlotti](#) già cotti (peso sgocciolato)
- 1 cucchiaio di [olio extravergine di oliva](#)
- 2 spicchi di [aglio](#)
- 1 rametto di [rosmarino](#)
- [Pepe](#) nero macinato al momento
- 160 g di [pasta](#)

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini, rimuovere il picciolo, tagliarli a metà e metterli in un colino. Unire un pizzico di sale e mescolare. Lasciarli quindi perdere il liquido di vegetazione per 5 minuti.
- Se si utilizzano i fagioli in scatola sgocciolarli dal liquido di governo e passarli brevemente sotto acqua fresca corrente. Se si usano quelli cotti in casa, scolarli.
- Mettere in una padella l'olio, l'aglio, i pomodorini e le foglie del rosmarino ben lavate. Portare sul fuoco e far cuocere a fiamma vivace per un paio di minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno.
- Aggiungere i fagioli, un pizzico di sale, una macinata di pepe ed amalgamare. Cuocere per un paio di minuti a fiamma media scoperta, mescolando di tanto in tanto. Spegnerne, coprire e tenere da parte.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Mafalde corte, fusilli, farfalle, reginette.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

