



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pasta e fagioli



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora + 12 ore di ammollo Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

Preparazione Pasta e fagioli

Passo 1.

Lasciare i fagioli in ammollo per 12 ore.

Passo 2.

Far bollire i fagioli insieme al sedano.

Passo 3.

Preparare un soffritto con olio, lardo e cipolla tritata; aggiungete i pomodori e salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Far bollire la pasta, e mescolarla con i fagioli.

Passo 5.

ed il soffritto.

Passo 6.

Far amalgamare per qualche minuto ed aggiungere quindi il peperoncino.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)