



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

Pisarei e fasò



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

2 ore e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una pirofila**

Ingredienti

- 4 etti di farina bianca
- 150 gr di fagioli borlotti secchi (ammollati per 9 ore)
- mezza tazza di pangrattato ammollato
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- un cucchiaio di salsa di pomodoro
- un cucchiaio abbondante di brodo
- parmigiano grattugiato
- 50 gr di burro
- 30 gr circa di lardo tritato
- sale e pepe

Preparazione Pisarei e fasò

Passo 1.

Lasciate ammolare i fagioli durante la notte e poi lessateli per circa un'ora.

Passo 2.

Fate un impasto omogeneo mescolando tre quarti della farina con acqua tiepida, pane grattugiato e sale e create dei filoncini di circa mezzo cm di diametro che poi taglierete a pezzettini di 2 cm.

Passo 3.

Date ad ognuno la forma di una conchiglia.

Passo 4.

Fondete il lardo e il burro in una pirofila; soffriggete prima il prezzemolo e l'aglio e poi la cipolla tagliata a pezzetti.

Passo 5.

Unite la salsa, il brodo, i fagioli scolati e il pepe.

Passo 6.

Fate cuocere lentamente per circa un'ora.

Passo 7.

Cucinate i pisarei in acqua salata e, dopo averli scolati poco alla volta, versateli nella pirofila con il sugo.

Passo 8.

Mescolate con il parmigiano e portate in tavola.

Note

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