



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

Pasta e fagioli



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **due pentole**

Ingredienti

- 200 gr di fettuccine
- 500 gr di fagioli freschi
- grasso di prosciutto
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 pomodori pelati
- aglio
- 1 dado
- sale
- pepe

Preparazione Pasta e fagioli

Passo 1.

Preparate un soffritto con olio, aglio, cipolla e sedano tritati.

Passo 2.

Aggiungete il pomodoro, un po' di brodo ed il grasso di prosciutto tagliato a pezzetti.

Passo 3.

Aggiungete quindi i fagioli e fate cuocere finchè non risultano morbidi.

Passo 4.

Aggiungete la pasta sminuzzata e completate la cottura.

Note

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