



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

## Sagne e fagioli



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **mattarello, due pentole**

## **Ingredienti**

- 600 gr di Farina
- 300 gr di fagioli
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 pomodori pelati
- aglio
- 1 dado
- peperoncino
- sale

## **Preparazione Sagne e fagioli**

### **Passo 1.**

Preparate un impasto con la farina e l'acqua.

### **Passo 2.**

Stendete in una sfoglia molto sottile la pasta con il mattarello.

### **Passo 3.**

Fate asciugare la sfoglia, quindi arrotolatela e tagliatela trasversalmente.

### **Passo 4.**

Disponete quindi i maltagliati in una teglia con della farina dopo averli aperti con le mani, quindi lasciateli riposare.

### **Passo 5.**

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

### **Passo 6.**

Aggiungete il pomodoro e un po' di brodo.

### **Passo 7.**

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

### **Passo 8.**

Fate cuocere la pasta in acqua salata, quindi una volta cotta, unitela ai fagioli.

### **Passo 9.**

ùFate cuocere per qualche minuto quindi servite.

#### **Note**

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