

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pasta e fagioli

Strawberry · Wednesday, November 28th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr canolicchi
- 400gr fagioli freschi o 2 barattoli borlotti
- sedano
- carota
- una patata
- mezza cipolla
- 200gr pomodori pelati
- olio extravergine
- sale
- pepe

Preparazione:

In un tegame, versate un filo di olio e mezza cipolla, fate soffriggere per alcuni minuti e aggiungete il pomodoro, la carota, il sedano, i fagioli se freschi e fatti cuocere aggiungere un pò di acqua di cottura, la patata sbucciata, aggiungete acqua e lasciate cuocere per almeno un'ora, quando la patata è cotta schiacciatela con una forchetta e rimettetela nel tegame, fate cuocere ancora qualche minuto, salate, pepate e buttateci la pasta .

This entry was posted on Wednesday, November 28th, 2012 at 5:22 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.