

# Pasta e fagioli e...



## ingredienti

200 g di fagioli borlotti in scatola  
130 g di pasta di grano duro (ditaloni rigati)  
800 ml di brodo  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
una carota  
una costa di sedano  
uno scalogno  
uno spicchio d'aglio  
un cucchiaino di prezzemolo tritato  
sale

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

20 min

## TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

## procedimento

Lavare e mondare le carote, il sedano e lo scalogno, quindi tritarli. Sgocciolare i fagioli dall'acqua di conservazione, porli in un colino e sciacquarli con acqua fredda corrente.

In un tegame, scaldare l'olio con l'aglio pelato e schiacciato e, non appena inizia a sfrigolare, abbassare la fiamma e unire il trito di carote, sedano e scalogno, facendoli rosolare dolcemente per circa 5 minuti. Unire i fagioli, fare insaporire per pochi minuti a fuoco vivace, mescolando spesso, quindi versare il brodo, regolare di sale e portare ad ebollizione.

Aggiungere la pasta e portare a cottura, mescolando di tanto in tanto per impedire che possa attaccarsi sul fondo. A cottura ultimata, spegnere il fuoco e incorporare il prezzemolo alla pasta e fagioli; mescolare bene e servire calda.