

## Minestra con Fagioli Cannellini e Borlotti



La minestra con i fagioli è un primo piatto povero, se così si può dire di una gustosissima e saporita zuppa conosciuta in tutta Italia e dalle tante varianti locali. Può essere vegetariana se si rinuncia al prosciutto crudo per dare sapidità e aggiunta di sapore.

Esecuzione: facile

Preparazione: 20'

Cottura: 50'

Dosi per 4-6 persone

Ecco come preparare un'ottima minestra di fagioli. Innanzi tutto, se i fagioli sono secchi devono essere lasciati a bagno in acqua fredda per 12 ore; se invece sono di barattolo sciacquali in uno scolapasta con acqua corrente.

Metti al fuoco un pentolino con il brodo vegetale che servirà durante la cottura, indicativamente 3-4 litri.

Lava sedano, carota e cipolla e tritali a pezzettini; mettili in un'ampia casseruola a soffriggere in qualche cucchiaio d'olio con l'aglio e, se si vuole, il prosciutto fatto a pezzettini.

Quando il soffritto ha preso colore aggiungi in casseruola un terzo dei fagioli passati al passatutto, i rimanenti fagioli interi e la polpa di pomodoro mescolando bene.

Abbassa la fiamma ed aggiungi due mestoli di brodo vegetale mescolando fino a farlo assorbire. Quindi unisci il rimanente brodo e se serve dell'acqua calda fino a riempire i 3/4 della casseruola, aggiusta di sale e aggiungi una decina di chicchi di pepe nero. Aggiungi il rosmarino, l'alloro e lascia sobbollire circa 30 minuti con coperchio.

Butta direttamente nella pentola la pasta formato ditalini. Quando la pasta sarà cotta togli dal fuoco, aggiungi un generoso filo d'olio extravergine di oliva e servi in tavola.

### **Ingredienti per 4-6 persone:**

- 500 gr di fagioli misti cannellini e borlotti
- una cipolla
- una carota
- una costa di sedano
- uno spicchio d'aglio
- un barattolo di polpa di pomodoro
- un rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- olio evo
- brodo vegetale q.b.
- 250 gr di pasta ditalini
- sale q.b.

- pepe in grani q.b.
- un pezzo di prosciutto crudo