



Pasta e fagioli (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

(Mà LTà lè A LA BULGNà ISA)

primi piatti - fagioli borlotti - Emilia Romagna

Ingredienti:

300 g fagioli borlotti secchi o 1 Kg freschi

1 patata

1 spicchio di aglio

prezzemolo

mezzo bicchiere di salsa di pomodoro

100 g di pancetta

2 litri di acqua

300 g di farina setacciata

3 uova

Se si usano i fagioli secchi: metterli a bagno in acqua, la sera prima.

Portare a bollore l'acqua, unire i fagioli e la patata sbucciata, salare e cuocere per un'ora e fare intiepidire.. Intanto tritare l'aglio, la pancetta e il prezzemolo e far soffriggere in un goccio di olio, unire poi la salsa di pomodoro e cuocere facendo restringere il sugo.

Preparare la sfoglia con le uova e la farina, tirarla sottile, arrotolarla su sà<sup>®</sup> stessa e ritagliarla in pezzi irregolari non troppo piccoli.

Passare poi al passa-verdure le patate e i fagioli, tenendone da parte qualcuno, nell'acqua di cottura, riportare a bollore e cuocere la pasta.

Appena è cotta, unire il soffrittino, aggiustare di sale, togliere dal fuoco e unire un filo di olio di oliva.

Servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.

Insieme ai fagioli si può far bollire l'osso o le cotiche del prosciutto.