



Pasta e fagioli (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

primi piatti - fagioli - Veneto

Ingr:
4-6 persone

- 1 kg di fagioli freschi o 300 g secchi;
- un costa di sedano;
- 1 carota;
- 1 cipolla;
- 1-2 patate;
- rosmarino;
- olio extravergine d'oliva;
- (lardo: cotenna, prosciutto);
- sale, pepe.

Rosolare tutte le verdure con olio (e lardo). Quando tutto è quasi cotto (30 minuti di pentola a pressione), passare al setaccio. Se i fagioli sono secchi, metteteli a bagno, quindi cuoceteli solo con cipolla e rosmarino.

Variante: si può fare senza sedano e carota. A me piace anche di più.

eCucinando.it