



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PASTA CON FAGIOLI E COTECHINO

cucinoeraconto.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di pasta
250 g di fagioli tondini
250 g di polpa di pomodoro
1 cotechino
1 cipolla rossa piccola
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione:

Tagliate a cubetti la cipolla, private il cotechino della pelle e tagliate a cubetti, in una padella capiente, con un po' di olio extravergine di oliva, soffriggere la cipolla e aggiungete il fagioli tondini. Aggiungete il cotechino tagliato a cubetti e anche i cuori di polpa di pomodoro. Salate e pepate, versate 2 bicchieri di acqua e mescolate il tutto, lasciar cuocere per 20 minuti. Mentre il sugo cuoce, far cuocere anche la pasta, scolate la pasta e amalgamate benne nel sugo e servite subito.

