



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## TAGLIATELLE ALLA CREMA DI FAGIOLI

[lericettedimammaanatina.blogspot.it](http://lericettedimammaanatina.blogspot.it)



### Ingredienti:

Per la pasta:

300 g farina di grano saraceno

100 g di farina per pasta fresca e gnocchi

un pizzico di sale

1 cucchiaio di Olio evo Dante

se occorre per impastare aggiungere poca acqua

Per la crema di fagioli:

fagioli cotti cannellini

pomodori pelati

aglio

sedano

Olio evo Dante

lardo

### Preparazione:

Dopo aver impastato lasciar riposare la pasta per 30', poi tirare la stessa con la macchinetta. Dopo aver cotto i soli fagioli condirli con pomodoro, aglio, sedano e olio e farli insaporire circa 20' a fuoco medio e poi frullare il tutto. Cotta la pasta, prendere una padella vuota e riscaldarla al fuoco dopo di che passare un pezzo di lardo più e più volte fino a farlo sciogliere, versare le tagliatelle grondanti di acqua e il sugo dei fagioli frullati. Mantecare il tutto e servire.

