



## PASTA E FAGIOLI AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

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



### Ingredienti:

160 g di pasta mista (per me spaghetti di farro, mezzemaniche integrali, conchiglie di grano duro)  
1 tazza di fagioli borlotti freschi (dal mio orto, surgelati)  
2 cespi di radicchio rosso di Treviso  
1 cipolla  
1 spicchio di aglio  
½ gambo di sedano  
1/3 di bicchiere di vino rosso  
3 cucchiari di Olio Dante Extravergine  
1 foglia di alloro  
sale e pepe q.b.

### Preparazione:

Riempire d'acqua una pentola capiente, portare a bollore con una foglia di alloro e lessare i fagioli freschi. In un tegame antiaderente preparare un soffritto con olio, cipolla, aglio e sedano sminuzzati finemente. Sfumare con il vino. Aggiungere il radicchio ben pulito e tagliato corto, poi iniziare a stufare aggiungendo un mestolo di acqua di cottura per volta. Quando i fagioli saranno teneri, aggiungerli insieme alle verdure e salare il tutto. Prelevare una parte delle verdure e fagioli e frullarle al minipimer. Poi trasferire di nuovo nel tegame e continuare la cottura a fiamma bassissima, aggiungendo acqua di cottura quando serve. Salare l'acqua di cottura dei fagioli, tuffare la pasta mista e cuocere fino a metà cottura. Trasferire la pasta nel tegame insieme a parte dell'acqua e terminare la cottura, mantenendo sempre una buona percentuale di liquido. Terminare con una spolverata di pepe nero e servire subito, altrimenti asciuga. Questa pasta non si mangia al dente!