



I PINOLI CON SCAROLA E FAGIOLI BIANCHI

panzaepresenza.blogspot.it



Ingredienti:

500 g di fagioli bianchi secchi
una piccola cipolla
due carote
un gambo di sedano
70 g di pancetta dolce a cubetti
7 / 8 pomodorini
Olio Extravergine d'Oliva Dante
un mazzo di scarola
sale e pepe
1,7 litri di acqua
pasta formato pinoli (non l'ho pesata)

Preparazione:

In un tegame rosolare in olio la cipolla ed il sedano tritati, le carote a dadini e la pancetta a cubetti. Aggiungere poi i fagioli bianchi (che erano stati, la sera prima, messi a mollo in acqua con una puntina di bicarbonato), i pomodorini ed infine l'acqua. Appena il tutto bolle unire la scarola lavata e sgocciolata e cuocere dolcemente. Quando la minestra è cotta aggiungere i pinoli (io ho tolto una parte di fagioli per consumarli la sera con del pane tostato) e cuocere la pasta. Servire in tavola.