



Ricette da gustare a scuola e a casa



Passato di fagioli Slow Beans con pasta

Ingredienti per 6 persone:

Misto Slow Beans di fagioli 200 gr

Patate pulite 240 gr

Cipolle pulite bianche 50 gr

Pomodoro pelato bio q.b.

Aglione q.b.

Pasta di semola ave marie 30 gr

Olio evo q.b.

Brodo vegetale q.b.

Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

Maggiorana q.b.

Procedimento

Mettete a bagno i fagioli la sera precedente.

Preparate un fondo di cottura con cipolla rosolata in olio, aggiungete le patate e i fagioli e fateli insaporire, coprite con brodo e portate il tutto a cottura.

Preparate a parte un soffritto con aglio, pomodoro e alcuni rametti di maggiorana. Versate il soffritto nei fagioli, aggiustate di sale e frullate. Aggiungete del brodo se necessario per ottenere la densità desiderata.

Cuocete all'interno della minestra la pasta e servite con un filo di olio e del Parmigiano Reggiano grattugiato.

Il piatto è pronto! Buon appetito!

