

Pasta e Fagiole

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Cebolla: 30 grs

Frijol cargamento blanco: 200 grs

Ajo: 1 Diente

Romero picado: 1 cda

Aceite De Oliva: c/n

Zanahoria: 30 grs

Apio: 30 grs

Ditaloni Rigati: 300 grs

Jamón crudo: 80 grs

Puré de tomates: 250 grs

Sal y Pimienta: c/n

Tocino: 80 grs

Preparación de la Receta

- Remojar los frijoles durante toda la noche, escurrir y cocinar en agua con las hojas de *laurel* y un poquito de sal hasta que estén tiernos.
- Escurrir y reservar el agua de cocción.
- Picar *cebolla, zanahoria, apio, jamón crudo, ajo* y *tocino*.
- *Saltear* en olla con aceite *tocino, jamón, cebolla, apio, zanahoria* y *ajo* por unos minutos.
- Agregar los frijoles con un poco del agua de cocción.
- Añadir el puré de tomates y cocinar a fuego bajo durante 20 minutos.
- Retirar una taza de la preparación anterior, procesar con un poco de caldo y reincorporar en la olla.
- Agregar la pasta y cubrir con más caldo.
- Tapar y cocinar hasta que la pasta esté al dente.
- *Condimentar* con sal, pimienta y servir con el *romero* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-e-fagiole>