

# 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>