Ricetta pasta e fagioli secchi

Ingredienti

- 10 g MAGGI Dado Vegetale 10 cubi
- 100 g Fagioli Borlotti secchi
- 100 g Fagioli Cannellini secchi
- 50 g Cipolle, crude
- 50 g Sedano
- 30 g Carote, crude
- 15 g Aglio
- 300 g Pasta secca, non arricchita
- 10 g Rosmarino, fresco
- 5 g Foglie di Alloro
- 10 g Pomodori, verdi, crudi
- 40 g Olio d'oliva/ EVO

Istruzione

1. La notte precedente ammollate i fagioli secchi coprendoli con acqua Trascorso il tempo di ammollo, sciacquate i fagioli e scolateli.
2. Preparate mezzo litro di brodo, sciogliendo in 500ml di acqua il dado vegetale.
3. Lavate e tritate finemente sedano, carota, cipolla e aglio.
4. Fate soffriggere in una casseruola un paio di cucchiai di olio con le verdure tritate. Unite il concentrato di pomodoro, il rosmarino e l'alloro. A questo punto unite i fagioli, metà del brodo e un pizzico di sale.
5. Portate il tutto a ebollizione e fate cuocere un paio di ore, controllando la cottura e aggiungendo brodo se dovesse asciugare troppo. Terminata la cottura aggiungete la pasta, salate se necessario e fate cuocere fino al tempo indicato per la pasta.
6. Servite aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva e una spolverata di pepe.

Nutrizione

carboidrati	93.97 g
Energia	567.85 kcal
grassi	12.34 g
Proteine	21.06 g

199 Minuti

4 porzioni