

Pasta coi fagiolini

📌 Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



La pasta coi fagiolini è un primo piatto semplice e molto gustoso, da cucinare durante la stagione primaverile o estiva quando si raccolgono i baccelli immaturi del fagiolo, detti fagiolini.

Un sugo di pomodoro, della pasta lunga, noi abbiamo scelto i bucatini, fatta cuocere insieme ai fagiolini e una mescolata in padella: ed ecco la vostra pasta coi fagiolini pronta per essere servita!

Ingredienti

» Bucatini 400 gr	» Pomodori salsa 500 gr
» Fagiolini 400 gr	» Sale q.b.
» Olio di oliva extravergine q.b.	» Scalognò 1 (circa 35 gr)
» Pepe q.b.	

Preparazione



Per preparare la pasta coi fagiolini, iniziate a spuntare le estremità dei fagiolini (1) e lavateli. Tritate lo scalognò (2), scaldate l'olio extravergine in una padella e fate soffriggere lo scalognò tritato (3).



Appena lo scalogno sarà imbriondito, aggiungete la salsa di pomodoro (4), salate (5), pepate e fate cuocere a fuoco moderato per 10-15 minuti. Nel frattempo fate bollire l'acqua in una pentola capiente, salatela e unite i fagiolini (6).



Trascorsi 2-3 minuti unite la pasta nella stessa pentola dove cuociono i fagiolini (7) e fate cuocere tutto insieme fino a che la pasta non sarà al dente. Scolate (8) e unite la pasta e i fagiolini al sugo direttamente in padella. Saltate tutto insieme per un minuto e servite la pasta coi fagiolini ancora calda!

Conservazione

I fagiolini si possono congelare dopo aver spuntatato le estremità, lavati e scottati in acqua bollente per 3 minuti. Riponeteli in un sacchetto dopo averli ben sgocciolati e conservateli in freezer. Quando vorrete gustare questo piatto anche fuori stagione, unite i fagiolini scongelati nell'acqua della pasta, appena prima di scolarla e procedete come nella ricetta.

Consiglio

Un altro modo di cucinare la pasta coi fagiolini è quello di far cuocere la verdura nel sugo. In questo caso il sugo dovrà cuocere 10 minuti in più coperto.