

“Pasta e Fasoi”

Una proposta di Angela Pasinato, pediatra di famiglia, Vicenza

Vi sono tante varianti in tutto il Veneto, ma la base è simile.

Si sobbolle una buona dose di fagioli in acqua leggermente salata.

In un'altra pentola si prepara un soffritto con lardo o grasso di prosciutto, cipolla, sedano, aglio, rosmarino, e prezzemolo pestati finissimi. Si aggiunge dell'acqua e si travasano i fagioli, dopo averli ben scolati, dal loro primo brodo di cottura.

Si uniscono alla minestra delle striscioline di cotica di maiale preventivamente pulite e sbollentate. (Ora non sempre si aggiungono).

Si sala e si lascia sobbollire a lungo per poi aggiungere pasta all'uovo fatta in casa tagliata a losanghe o strappata (i strasòni vicentini).

Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr di fagioli secchi, lasciati in ammollo tutta la notte, lavati e messi a bollire in circa 2 litri di acqua.
- 100 gr di grasso di maiale (cotenna o lardo)
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 rametto di rosmarino (1 cucchiaino di aghi)
- 1 presa di prezzemolo
- 200gr di pasta
- sale e pepe quanto basta
- parmigiano a scelta

