

PASTA E FAGLIOLI



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 carota (100 g) - 1 gambo di sedano - 3 scalogni - olio extra vergine d'oliva - 900 g di fagioli borlotti congelati - 1,4 litri d'acqua - 200 g di pasta tipo ditaloni rigati - pepe e sale

1. Mettere le verdure tagliate a pezzi (salvo i fagioli) nel contenitore di metallo e tritare con il programma ESPERTO per 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Raccogliere verso il fondo, aggiungere un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva e rosolare per 2 minuti/velocità 3/130°C con il programma ESPERTO.

2. Unire i fagioli, coprire con 1,2 litri d'acqua ed avviare il programma ESPERTO per 1 ora/velocità 1A/110°C.

3. Aprire il coperchio e togliere 1 piatto di fagioli e mettere da parte, richiudere e lanciare il programma MINESTRA VELLUTATA. Aggiungere la pasta e 200 ml di acqua e cuocere con il programma ESPERTO per 15 minuti/velocità 1A/100°C. Salare.

4. Servire nei piatti aggiungendo 2 cucchiaini di fagioli interi, un filo di olio extra vergine e pepe.

Cook Expert ■

