



Franceschetta58

# Pasta e Fagioli

## By Francesco Vincenzi

### INGREDIENTI RECUPERATI:



### INGREDIENTI

400 gr Le Curve di Pasta Mancini

#### PER LA CREMA

500 gr fagioli cannellini bianchi  
2 carote  
1 cipolla  
1 costa di sedano  
4 croste di Parmigiano Reggiano 30 mesi  
1 rametto di rosmarino  
50 gr di salvia  
3 spicchi di aglio  
200 gr olio

#### PER I FAGIOLI

100 gr fagioli Trasimeno  
100 gr fagioli Zolfino  
100 gr fagioli cannellini rossi

#### PER LA POLVERE DI PREZZEMOLO

1 mazzo di prezzemolo

### PROCEDIMENTO

#### Procedimento per la crema:

Mettere a bagno i fagioli cannellini bianchi in acqua (tre volte circa il loro peso). Lavare le croste di Parmigiano e cuocerle in una pentola con acqua bollente per circa 1 ora. Una volta cotte, togliere le croste dall'acqua e lasciarle raffreddare a temperatura ambiente – tagliarle poi a cubetti e mettere da parte. Conservare anche l'acqua di cottura. Scolare i fagioli dall'acqua. Tagliare la cipolla a julienne e rosolare in una padella. Aggiungere i cannellini al soffritto di cipolla e girare per qualche minuto, coprire poi con l'acqua di cottura delle croste di Parmigiano e proseguire la cottura per circa 2 ore e mezza.

Mentre i cannellini cuociono, portare a 68 gradi 200 gr di olio di oliva e aggiungere al suo interno 3 spicchi d'aglio, 50 gr di salvia, un rametto di rosmarino e lasciare in infusione per 15 minuti. Trascorso il tempo, filtrare il liquido con un colino a maglie fini. Una volta cotti i cannellini, frullarli in un thermomix insieme all'olio aromatizzato per circa 5 minuti, infine setacciare la crema.

**Procedimento per i fagioli:**

La sera prima mettere a bagno in acqua le tre diverse tipologie di fagioli in tre recipienti (tre volte il loro peso).  
Scolare i fagioli e, sempre tenendoli separati, cuocere in acqua abbondante in tre pentole. Terminata la cottura scolare i fagioli e aggiungerli alla crema di cannellini bianchi.

**Per la polvere di prezzemolo:**

Lavare, pelare e tagliare a cubetti il sedano e le carote; infine rosolarli in padella e tenere da parte. Lavare e sfogliare il prezzemolo. Sminuzzare parte delle foglie a julienne e lasciare da parte. Lasciare seccare i gambi del prezzemolo per una notte a 45° in forno. Una volta secchi frullare i gambi per ottenere la polvere.

**Impiattamento:**

Cuocere e scolare la pasta. Mantecare la pasta a fuoco lento con la crema di cannellini. Aggiungere, poi, anche sedano e cipolla, le croste di parmigiano, e le foglie di prezzemolo a julienne precedentemente messi da parte. Impiattare la pasta e completare con la polvere di prezzemolo.

