

## Cavatelli con i fagioli *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Affettiamo grossolanamente lo scalogno, la carota e la cipolla e mettiamo il trito ad appassire in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungiamo la pancetta e lasciamo che anch'essa rosoli, mentre il suo grasso si scioglierà. Aggiungiamo quindi la passata di pomodoro. E' la volta dei fagioli, che avremo dapprima lasciato a bagno tutta la notte in acqua e bicarbonato, e poi sciacquato bene e cotto in acqua bollente senza sale per un'ora circa. Aggiungiamo quindi i fagioli al sugo, mescoliamo bene, e lasciamo insaporire qualche istante. Cuociamo i cavatelli e, una volta cotti, spadelliamoli per bene nel sugo. A piacere possiamo anche aggiungere una spolverizzata di grana.

### Consigli

I vostri cavatelli con i fagioli non devono essere necessariamente preparati utilizzando dei fagioli borlotti: se li preferite, infatti, potrete acquistare dei cannellini o dei fagioli rossi.

### Curiosità

Per preparare il vostro primo piatto di oggi, dovete procurarvi dei cavatelli, una specialità che è originaria del Molise.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cavatelli** 250 grammi

**Fagioli borlotti** 100 grammi

**Pancetta** 70 grammi (affumicata, a dadini)

**Passata di pomodoro** (un paio di cucchiaini di passata di pomodoro)

**Scalogni** (uno scalogno)

**Sale**

**Pepe**