



Pinsarei coi fasò

Ingredienti per 6 persone:

400 gr. di farina.

150 gr. di pangrattato.

350/400 cl. di acqua tiepida.

1 cipolla. 30 gr. di burro.

80 gr. di lardo.

500 gr. di fagioli lessati.

200 gr. di passata di pomodoro.

Sale. Parmigiano. Olio evo.

Preparazione:

In una terrina mettere la farina, il pan grattato, il sale e l'acqua tiepida e fare una pastella: nè molle, nè dura. In una pellicola trasparente, far riposare la pastella in frigorifero per un'ora.

Lavorare la pasta in cilindri della dimensione di un fagiolo. Tagliarli a tocchetti e inciderli con il pollice. Quindi far seccare in un canovaccio. Tritare il lardo.

In una padella soffriggere la cipolla tagliata finemente con olio e burro. Aggiungere il lardo, i fagioli già lessati a metà cottura, e la passata di pomodoro. Cuocere e, se necessario, aggiungere brodo di verdura. Regolare di sale.

A cottura unire i pinsarei già cotti con il sugo e saltarli in padella. Infine condire con olio evo e parmigiano. Servire caldi.

Nonno Lucio