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

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150