



# Pasta e Fagioli



TEMPO DI COTTURA  
40 minuti



DOSI  
4 persone



DIFFICOLTÀ  
facile

## Ingredienti

- 200 g di corallini di farro bio Sgamaro
- 400 g di fagioli borlotti Valfrutta
- 200 g di passata di pomodoro Noi&Voi
- 40 g di pancetta dolce e guanciale Beretta
- 2 fette di prosciutto crudo Gli Affettati Noi&Voi
- 40 g di misto per soffritto Orogel
- 8 crostini dorati Delverde
- olio extravergine di oliva Coricelli
- sale Noi&Voi
- 800 ml di brodo vegetale
- 1 rametto di rosmarino
- pepe nero

## Preparazione

1

Scaldate una casseruola, unite la pancetta e guanciale, lasciatela rosolare dolcemente per 2-3 minuti e prelevatene un cucchiaino e tenetelo da parte. Unite a quella rimasta 3 cucchiaini di olio e il misto per soffritto ancora surgelato e cuocete per 5-6 minuti.

2

Aggiungete le foglioline di rosmarino tritate finemente e la passata di pomodoro, versate il brodo vegetale e portate a bollore. Unite i fagioli sciacquati sotto l'acqua fredda corrente e cuocete per 10 minuti. Prelevate un mestolo di fagioli, frullateli con un mixer a immersione, aggiungeteli nuovamente ai fagioli in cottura e unite anche la pasta. Proseguite la cottura fino a quando quest'ultima risulta al dente, regolate di sale e pepe, coprite e lasciate riposare 5 minuti.

3

Tostate le fette di prosciutto in una padella con un cucchiaino di olio fino a quando diventano croccanti e spezzettatele. Suddividete la zuppa nelle ciotole, cospargetela con la pancetta tenuta da parte, unite il prosciutto tostato, decorate a piacere con foglioline di rosmarino e servite con i crostini.