

Sagne e fagioli

22 Maggio 2007

Ingredienti

Per 5 persone: farina, cipolla, sedano, carote, pomodori, fagioli e prezzemolo.

Procedimento

Stendere con il mattarello una sfoglia ottenuta con 800 gr di farina e acqua q.b. per una pasta consistente dello spessore di circa 2 mm. Arrotolarla al mattarello e tagliarla per la sua lunghezza. Sovrapporre le fasce ottenute una su l'altra e dividerla ancora a metà. Tagliare a bastoncini di quasi 1 cm .

Sugo: preparare il sughetto con quattro pomodori a pera facendo soffriggere precedentemente mezza cipollina e una costa di sedano.

A cottura ultimata inserire i fagioli già lessati con sedano e cipolla e far insaporire per qualche minuto.

Lessare la sagnette in acqua salata e a metà cottura aggiungere il sughetto con i fagioli avendo precedentemente scolato le sagnette di quasi 1/4 di acqua.

A piacere il peperoncino e le sagne e fagioli sono pronti per la tavola.