

LA PASTA E FAGIOLI DI VIVIANA VARESE*

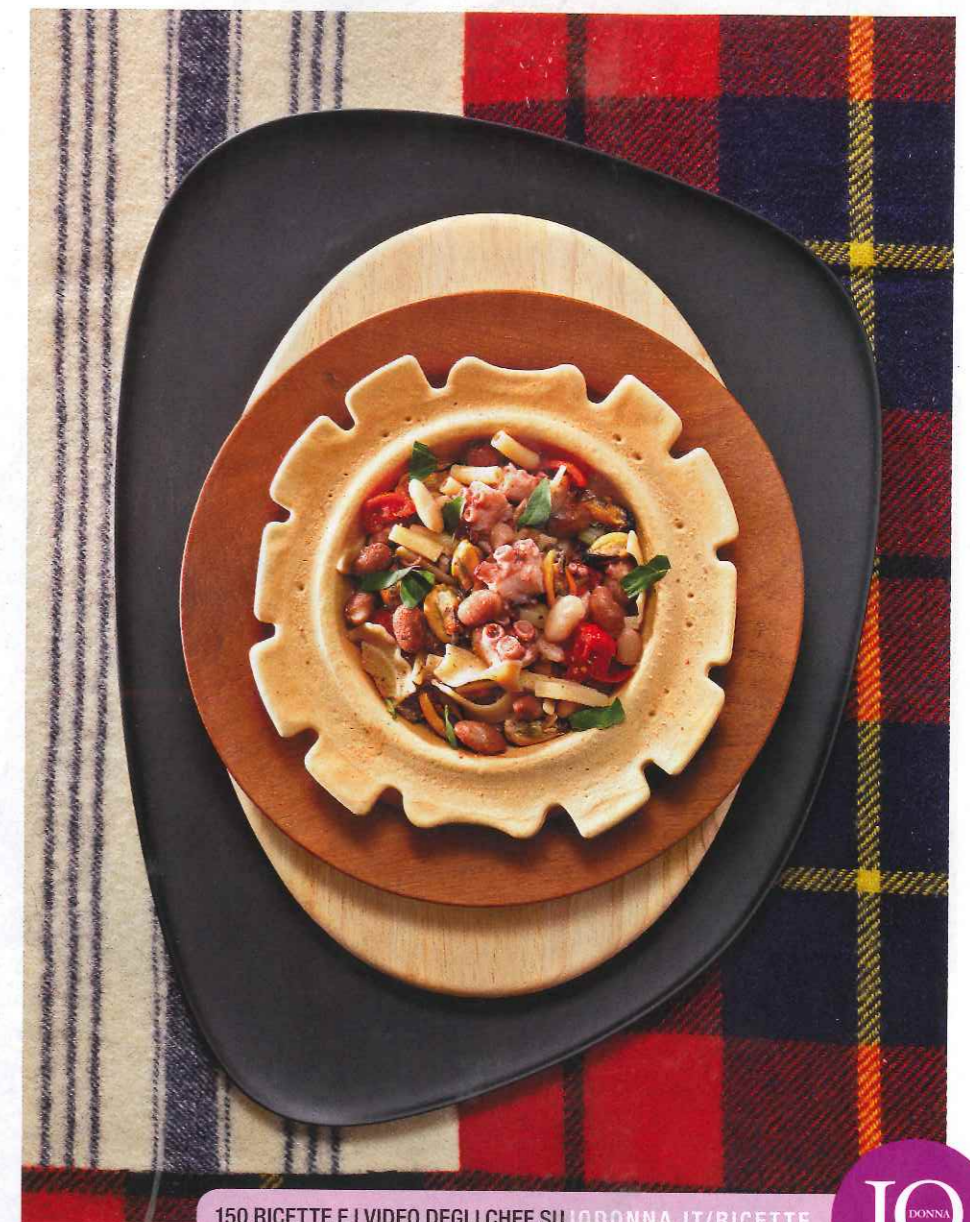
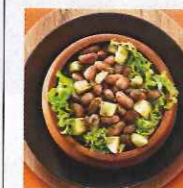
foto di Vincent Vega, lifestyler Sergio Colantuoni



INGREDIENTI

Per 4: pasta mista 320 g,
1 polpo da 600 g, 600 g
di cozze, 2 spicchi d'aglio,
cannellini secchi 150 g,
borlotti sgranati 150 g,
pomodorini 100 g,
basilico, olio extravergine
di oliva, sale, pepe

- Ammollate i cannellini e fateli cuocere in acqua con pochissimo sale. Cuocete i borlotti allo stesso modo. Lessate il polpo e conservate l'acqua di cottura. Fate aprire le cozze in una padella con olio e 1 aglio, sgusciatele e conservate il liquido di cottura filtrato. In un tegame di ghisa o terracotta rosolate l'altro aglio con olio e i pomodorini a pezzetti. Versate poi i fagioli cotti, copriteli con l'acqua di cottura di cozze e polpo, cuocete per 20 minuti, quindi frullate la metà dei fagioli diluendo ancora con l'acqua di cottura. Regolate di sale e pepe e mettete il basilico. Fate lessare la pasta, unite il polpo a pezzettoni, le cozze sgusciate e servite.

* Starchef aliceristorante.it150 RICETTE E I VIDEO DEGLI CHEF SU IODONNA.IT/RICETTEIO
DONNA4/10/2014
MOUSSE DI SEDANO
E FAGIOLI18/10/2014
INSALATA
DI BORLOTTI25/10/2014
CREMA FAGIOLI
FARRO E TIMO

CHEF Gino Fantini
IN TAVOLA coperta (Gruppo
di installazione), piatto
nero (kartell.it), tagliere
(schoenhuber.com), piatto
legno (maurobolognesi.com)
piatto fondo di pane
(pappami.com)
LA SPESA Courtesy Simply
(simplymarket.it)