

Pasta e fagioli cremosa



Ingredienti:

180 g pasta piccola

250 g fagioli cannellini lessati

200 g pomodori spellati

2 spicchi d'aglio

alloro

pepe nero

prezzemolo

Cuoci i fagioli cannellini dopo averli lasciati in ammollo per una notte. Metti nella pentola olio evo, dado vegetale, l'aglio schiacciato o intero, poco prezzemolo tritato e copri con MCSD. Usa fornello medio a fiamma alta 2-3 minuti.

Aggiungi i fagioli cannellini lessati, i pomodori spellati, tagliati e schiacciati con la forchetta, la pasta tubetti integrali, una foglia di alloro e 500 ml acqua (tieni da parte un pò di fagioli e poca acqua per poi frullare il tutto ed ottenere una crema).

Copri con MCSD; usa fiamma alta finché si alza la calotta, mescola, aggiungi la crema di fagioli, copri e prosegui a fiamma alta finché riprende il bollore. Spegni il fuoco e lascia in auto cottura per il tempo di cottura della pasta.

Alla fine aromatizza con olio evo al pepe nero e alloro.

Eliza Sestov