

PASTA E FASOI



La **pasta e fagioli alla vicentina** si prepara con le tagliatelline, anziché maccheroncini o altra pasta corta come in altre province del [Veneto](#). Pasta e fasoi con le tajadele viene chiamata a Vicenza. Per avere il massimo sapore da questo tipico piatto veneto, consiglio i fagioli Spagnolit di Lamón IGP, presidio Sow Food. Lamón è un paese di montagna in provincia di Belluno.

La ricetta tradizionale prevede le cotiche di maiale, mentre questa versione è rivisitata in chiave vegetariana. Le origini della ricetta risalgono al 500, quando si poté finalmente unire alla grande qualità del grano duro italiano, il fagiolo importato da Cristoforo Colombo. La diffusione del fagiolo americano in tutta Italia avvenne in epoca rinascimentale ad opera di Papa Clemente VII, che proprio a Lamón nel bellunese affidò l'incarico della coltivazione ad un sacerdote.



Media



120'



Piatto Unico

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 100 gr [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- 1,5 l Brodo vegetale
- 1 Carota
- 300 gr Fagioli Spagnolit di Lamón IGP o fagioli borlotti
- q.b. Olio extra vergine
- q.b. Pepe nero
- 1 rametto Rosmarino
- q.b. Sale
- qualche foglia a piacere Salvia
- 1 Scalogno
- 1 gamba piccola Sedano
- 100 gr Tagliatelline di grano duro

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Mettete in ammollo i fagioli secchi per 12 ore in acqua fredda. Passate le 12 ore sciacquarli bene. Tritare sedano, carota.
2. In una capiente pentola, meglio se di coccio, fate rosolare lo spicchio d'aglio con un poco di olio extravergine. Tolto lo spicchio, aggiungere le verdure tritate e rosolarle bene. Unite i fagioli, il brodo vegetale caldo, abbassate la fiamma e fate cuocere per circa un'ora.
3. Unite la **Pura Passata di Pomodoro** e il rametto di salvia e rosmarino che avrete legato. Continuate la cottura per altri trenta minuti (dipende dal fagiolo che userete). Regolate di sale.
4. Quando il tutto è cotto, spegnete il fuoco, togliete il rametto di rosmarino e salvia, con un mestolo forato mettete da parte anche un po' di fagioli che userete interi.
5. Passate tutto al mixer e rimettete poi sul fuoco basso aggiungendo le tagliatelline e portatele a cottura. Aggiungete i fagioli interi, mescolate delicatamente e spegnete.
6. Servite subito, con una macinata di pepe nero e un filo di buon olio extravergine.
7. Si possono dimezzare i tempi lessando i fagioli in pentola a pressione e continuando poi la cottura con il resto degli ingredienti.

Ricetta creata da Daniela Boscarolo di [Timo e Lenticchie](#)