

ZUPPA DI FAGIOLI E PATATE CON PATATE DEL FUCINO I.G.P.



Questa zuppa calda, avvolgente e confortante, deliziosamente cremosa, riscalda il periodo autunnale e invernale delle famiglie abruzzesi, soprattutto quelle Marsicane. Protagonista indiscussa di questo piatto è la [“Patata del Fucino” IGP](#), vera eccellenza del territorio, ormai conosciuta ed apprezzata a livello nazionale e internazionale.

Facile 40' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 600 gr [Borlotti al naturale 400 g](#)
- 1 Carota
- 1/2 Cipolla
- 1 Costa di sedano
- 3 Foglie di salvia
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- 4/5 cucchiaini Passata De Rica
- 250 gr Pasta tipo mezzi ditali
- 8 Patate piccole
- q.b. Pepe
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Tritare finemente il sedano, la carota e la cipolla e lasciare soffriggere il tutto con un filo d'olio; aggiungete anche la passata e lasciar insaporire.
2. Unite le patate pelate e tagliatele a cubetti non troppo piccoli, fate insaporire, aggiungete la salvia e acqua q.b. a coprire le patate. Lasciate sobbollire per 5 minuti.
3. Aggiungete i fagioli, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per una trentina di minuti, fino a che le patate non saranno ben tenere.
4. Con un frullatore ad immersione, frullate leggermente la zuppa per renderla cremosa. Se occorre, aggiungete poca acqua calda o brodo.
5. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e lessate la pasta, cuocendola al dente.
6. Aggiungete la pasta alla zuppa e lasciate insaporire qualche minuto.
7. Servire ben calda con un filo d'olio a crudo e parmigiano.