

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# *Fiocchetti*

AL GORGONZOLA

## FIOCCHETTI AL GORGONZOLA *con* ZUPPETTA DI FAGIOLI (RICCHI E POVERI)

**200 g di Fiocchetti al gorgonzola**  
**100 g di fagioli borlotti secchi**  
**100 g di fagioli cannellini secchi**  
**1/2 spicchio d'aglio**  
**1 rametto di rosmarino**  
**100 g di polpa di pomodoro**  
**50 g di cipolla**  
**30 g di carote**  
**30 g di sedano**  
**olio extravergine di oliva, sale, pepe nero**  
**foglioline di prezzemolo**  
**olio extravergine di oliva fruttato**  
**Grana Padano grattugiato**

Chef Vittorio Stellini / Ass. Cuochi di Novara

Mettete entrambe le tipologie di fagioli in acqua fredda per una notte. Tritate il sedano, la carota e la cipolla, fate un fondo e rosolatelo in olio extravergine di oliva.

Unite ai fagioli 2 l di acqua e la polpa di pomodoro e fate cuocere per circa 2 ore.

A cottura ultimata regolate di sale e pepe e passate i fagioli al mixer, avendo cura di toglierne la metà. Con l'aglio e poco olio insaporite bene i fagioli interi in un tegame. Aggiungete quindi gli aghi di rosmarino tritati fini.

Cuocete nel passato di fagioli i Fiocchetti al gorgonzola, colateli al dente, unite quindi i fagioli interi, mescolando il tutto.

Servite in un piatto fondo capiente con un filo di olio extravergine di oliva fruttato a crudo e una leggera spolverata di Grana Padano grattugiato. Alcune foglioline di prezzemolo completeranno il piatto.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto