

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