

Pâtes aux haricots (Soupes)



Préparation

Faire tremper les haricots pendant 12 heures. Faire cuire les haricots dans l'eau bouillante pendant 45 minutes: toutes les 15 minutes changer l'eau de cuisson; ajouter du sel 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Dans une grande casserole (de préférence en terre cuite), faire revenir un peu de céleri haché, la carotte, l'oignon et le lard blanc, avec un soupçon de vin blanc. Peler les tomates et les couper en petits cubes.

Ajouter un peu de pancetta en dés dans une autre poêle et la faire rissoler avec la tomate. Ajouter la moitié des haricots et les laisser cuire avec la pancetta et la tomate, puis les ajouter au mélange d'oignon, de céleri et de carotte. Mixer l'autre moitié des haricots avec un peu de bouillon de viande.

Ajouter cette préparation au reste et faire cuire pendant 15 minutes. Ajouter le sel, le poivre et le sucre.

Ajouter les pâtes dans la casserole avec peu d'eau chaude, et faire cuire les pâtes avec les autres ingrédients jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Servir avec un filet d'huile d'olive.

Conseils

Pour préparer un bon bouillon de viande pour cette recette, prenez une casserole d'eau froide dans laquelle vous ajoutez les légumes, la viande et les os. Le résultat sera parfait! Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre vos pâtes aux haricots au réfrigérateur, en utilisant un récipient hermétique, elles se conserveront pendant deux jours, attention toutefois à cuire les pâtes bien 'al dente', elles ramolissent quand on les réchauffe!

Anecdotes

Les habitants de Vénétie semblent vraiment apprécier ce plat de pâtes, peut-être parce que leurs ancêtres ramenèrent ces haricots d'Amérique, avec beaucoup d'autres produits, comme les tomates par exemple. Cette recette est ensuite devenue typiquement italienne, et en particulier vénitienne.

Information

Préparation 120 minutes

Temps total 120 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Haricots lamon 400 grammes

Oignons 100 grammes

Céleri 90 grammes

Pancetta 30 grammes

Lard 40 grammes

Vin blanc 30 millilitres

Bouillon de viande 100 grammes

Pâtes aux oeufs frais 200 grammes

Huile d'olive extra vierge 10 millilitres

Gros sel intégral 15 grammes

Poivre 1 gramme

Sucre roux 10 grammes