

TAJARILLE

e Fagioli



tradizione
dall'
Abruzzo

autrice

Filomena Di Gregorio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



preparazione
40/90 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
autunno

1 busta **Tajarille d'Abruzzo**
200g **fagioli borlotti** (secchi o lessati)
360g **passata di pomodoro semplice**
150g **olio e.v.o.**
80g **cipolla**
80g **sedano, carota, cipolla**
1 foglia **basilico**
qb **sale**

PREPARAZIONE DEI FAGIOLI (se si utilizzano fagioli secchi)

In alternativa saltare questo passaggio utilizzando fagioli borlotti in scatola cotti a vapore andando al punto PREPARAZIONE DEI FAGIOLI IN SCATOLA

- ✓ Mettere in ammollo i fagioli con **10g** di sale per **12 ore**
- ✓ Scolarli dall'acqua di ammollo e trasferirli in una pentola con abbondante acqua salata
- ✓ Portare a bollore e cuocere per **30 minuti**
- ✓ Scolare parte dell'acqua e reinserire acqua bollente
- ✓ Aggiungere il **sedano** la **carota** e la **cipolla**
- ✓ Cuocere per **30 minuti** regolando con il sale

PREPARAZIONE DEI FAGIOLI (se si utilizzano fagioli già lessati)

- ✓ In una casseruola soffriggere la **cipolla** e versare la passata di pomodoro, cuocere il tutto per circa **20 minuti**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare li **Tajarille** in abbondante acqua salata per il tempo indicato in confezione, scolarli ponendo attenzione nel lasciare parte dell'acqua di cottura con la pasta
- ✓ Mantecare con il condimento precedentemente preparato regolando con il sale.
- ✓ Guarnire il piatto pronto con il **basilico** ed un filo di **olio e.v.o.**



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette