

PECORARA

con fagioli tondini del Tavo



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 5 PERSONE



preparazione
45 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
autunno / inverno

2 buste **Pecorara di Sant'Agnello**
150g **olio e.v.o.**

N.2 vasetti **fagioli tondini del Tavo**
700g **pomodori freschi a pezzettini**
qb **cipolla, sedano, sale**

PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO

- ✓ Dorare la **cipolla**
- ✓ Aggiungere i **pomodori a pezzetti** e cuocere per circa **15 minuti**
- ✓ Aggiungere i **fagioli** ai **pomodori** e cuocere per circa **15 minuti**
- ✓ Frullare circa un terzo del composto
- ✓ Lasciarla cuocere per **10 minuti**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la **pasta** per circa **15 minuti** in acqua salata, scolarla, aggiungerla al condimento e saltarla in padella per circa **2 minuti**



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

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