

Pasta e fagioli alla padovana



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

200 gr di fagioli borlotti
100 gr di cotenna di maiale già pulita
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
Olio evo
Sale e pepe
100 gr di farina
1 uovo
1 tuorlo

Istruzioni per la preparazione

Pasta all'uovo

Sistemare il gancio a spirale; versare nella ciotola inox circa metà farina, un pizzico di sale, l'uovo intero e il tuorlo. Infine coprire il tutto con la restante farina e avviare la macchina inizialmente a velocità minima. Quando il composto avrà iniziato ad assumere un aspetto quasi omogeneo aumentare a velocità 2. Il tempo necessario alla lavorazione è indicativo: anziché impostare il timer consigliamo di verificare a vista la compattezza della pasta, la durata della lavorazione è influenzata dall'umidità della farina e degli spinaci, dalla grandezza delle uova quindi è poco utile volerlo stabilire a priori. Quando la pasta risulta omogenea terminare la lavorazione; estrarre e lasciarla riposare 20 minuti coperta da pellicola alimentare

Inserire la sfogliatrice nella presa frontale. Infarinare leggermente un piano di lavoro dove adagiare la pasta una volta stesa. Iniziare a stenderla a velocità 1 senza raggiungere uno spessore troppo sottile. Quando tutta la pasta sarà stesa smontare la sfogliatrice. Tagliare la sfoglia di pasta in strisce irregolari.



Pasta e fagioli

Collocare il food processor con la sua lama ed inserirvi la carota, il sedano e la cipolla e tritare grossolanamente premendo il tasto Pulse. Tenere da parte. Montare lo speciale gancio con spatola a spirale. Nella ciotola inox apporre i fagioli, con il trito di odori, la cotenna intera e coprire con abbondante acqua. Avviare la cottura impostando la temperatura a 120°C, fase di mescolamento 3 e selezionare sul timer il conto alla rovescia su 17 minuti. Montare per sicurezza il coperchio paraspruzzi. Trascorso questo tempo prelevare 60 gr di fagioli e frullarli nel frullatore con caraffa in acciaio. Rimettere la purea di fagioli nella ciotola inox e aggiungere la pasta sbollentata a parte. Lasciar insaporire il tutto per 2 minuti a 100°C con fase di mescolamento 1.

Estrarre la cotenna e tagliarla in 4 listarelle; servire la pasta e fagioli calda sovrastata da una strisciolina di cotenna, condita con una macinata di pepe nero e un filo di olio evo.