

Zuppa di fagioli Cosaruciaru con Triglie Panate

INGREDIENTI (per 4 persone):

Fagiolo Cosaruciaru gr. 300
Tagliatelle di Grano
duro trafilate a bronzo gr. 250
Origano di Pantelleria q.b
Olio Biologico extra
Vergine d'Oliva Sammauro ml 10
Sedano, Carote, Cipolla, Alloro,
8 Triglie
Pangrattato q.b, Sale q.b.
Baglio del Sole,
Vino Rosso IGT cl 0,75

Mettete in ammollo i **fagioli Cosaruciaru** in acqua abbondante per 4-6 ore, poi scolateli e sbollentateli in acqua salata per un quarto d'ora circa.

Nel frattempo versate in una padella l'**olio biologico extra vergine d'oliva** e, raggiunta la temperatura di frittura, aggiungete le triglie precedentemente panate. A piacere, aggiungete dell'**origano di Pantelleria** per profumare il vostro piatto.

A parte, preparate un soffritto con sedano, carote, cipolle, una foglia di alloro, e versate i fagioli sbollentati facendo attenzione a coprire il tutto con acqua abbondante.

A cottura ultimata, con il minipimer riducete il composto di fagioli in purè per garantirvi una crema completamente densa ed omogenea.

Riducete le **tagliatelle** in piccoli pezzi e unitele alla passata di fagioli. Completate la cottura allungando, se necessario, con del brodo vegetale. Dopodiché, versate il tutto in un piatto e servite aggiungendo i filetti di triglia e un filo di olio biologico extravergine d'oliva a crudo, per esaltarne il sapore.

In abbinamento consigliamo: **Baglio del Sole, un Nero d'Avola** in purezza. Un vino intenso ed elegante che si distingue per la sua struttura corposa, non eccessivamente rotonda.

Le Ricette
— dei nipoti —
della Nonna

Buone come una volta. Anzi, di più.



.....

.....

.....

.....

.....