



Pisarei e fasoi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - fagioli borlotti - Emilia Romagna

200 gr pangrattato.
acqua bollente salata. si fa un bel impasto a cui si uniscono 400 gr di farina 00

fatto un panetto si inizia a prendere un pò di pasta si fanno dei cordoncini e tagliati a pezzetti piccoli con la punta del pollice si fanno scivolare sul piano di lavoro.... come le orecchiette.

sughetto:
trito di sedano carote cipolle. battuto di lardo con prezzemolo e basilico.... si fa soffriggere e si aggiungono i fagioli. (io ho usato quelli in scatola) non avendo tutti borlotti ho messo anche dei cannellini. si lascia cuocere per un'ora aggiungendo del brodo vegetale salato....

i pisarei una volta pronti si tuffano in acqua bollente salata per 3/4 minuti se sono piccoli i miei che erano enormi un pò di più.

si condiscono con il sugo di fagioli bello caldo (io l'ho lasciato un pò brodoso....) con una bella spolverata di parmigiano....

Postata da Silvia T

per 4 persone:
3 etti di farina

2 etti di pan grattato,
impastare con acqua tiepida.

Soffriggere 1 cipolla, aggiungere 1 scatola di pelati,(a piacere aggiungere se si vuole un pò di grasso di prosciutto o un pezzettino di cotenna) e poi fagioli borlotti (infarinati prima!!!) Far cuocere 10 minuti (se i borlotti sono in scatola)(io li preferisco!!).

Fare con la pasta , come per gli gnocchi, ma con un diametro piccolino, tagliare a tocchetti (devono essere grandi come i fagioli).

Far cuocere in acqua bollente, scolare e passare nella pentola con il sugo.