

Pasta patate e fagioli



Oggi ricetta del cuore!
Questo è un piatto che spesso preparava la mia cara nonna Rosina.

E' un piatto contadino, povero, ma che mi riempie il cuore. Ricordo che da piccola quando andavo a trovarla lei lo preparava spesso e con tanto amore, perchè sapeva che mi piaceva molto.

Che poi la cosa è strana visto che e a me non piacciono molto le taccole, infatti io da furba facevo 2 cose, cercavo di prendere soprattutto pasta e patate e poi andavo alla ricerca dei fagioli che erano usciti dal baccello, quelli si che erano buoni!

In realtà queste cose le faccio ancora adesso, ma non ditelo a mio marito visto che gli toccano tutti i fagiolini!!!! hihhi XD

Insomma si questo piatto mi fa tornare bambina, ve lo racconto...

Ingredienti:

- 160 gr di pasta
- 200 gr di fagioli a taccole
- 2 patate
- 200 gr di pomodorini
- olio Evo qb
- parmigiano grattugiato
- sale
- 1 cipolla

- peperoncino
- prezzemolo

Procedimento:



La prima cosa che faccio è pulire e tagliare a pezzetti le taccole le lessò in acqua salata. Stessa cosa per le patate, le pelò, le taglio a pezzetti e le lessò.

Passo poi a preparare il sugo, in una casseruola faccio imbiondire con un po' di olio una cipolla che ho precedentemente mondato e tritato grossolanamente. Unisco i pomodori e lascio cuocere per circa 10 minuti, aggiusto di sale. Una volta cotto il pomodoro spengo ed aggiungo il basilico spezzettandolo con le mani.



Nel frattempo cuocio la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata. La scolo molto al dente e la butto in padella insieme alla salsa di pomodoro, le taccole, e le patate, Faccio saltare ed insaporire bene.

Servo con un filo d'olio a crudo, una spolverata di parmigiano e una foglia di basilico.

Buona... ah i fagiolini fuori dal baccello sono i miei!!!! ☐



La primavera nel piatto



Ormai la primavera sta per lasciare il posto all'estate, la natura è ben sveglia, anzi è attivissima e l'orto è nel pieno della sua attività.

Per celebrare la mia stagione preferita ho pensato a questa ricettina, è quasi una Vignarola romana ma che ho rivisitato a mio gusto.

Ve la racconto...

Ingredienti:

- 300 g piselli
- 300 g fave
- 2 carciofi romaneschi

- 200 gr di asparagina
- 2 cipollotti di Tropea
- 2 cucchiaini olio Evo
- Sale qb
- Pepe qb
- 2 cucchiaini di [Bomba Calabrese](#)

Procedimento:



La prima cosa da fare, ovviamente, pulire le verdure: cipollotti, carciofi e asparagi li affetto e sbuccio anche piselli e fave.

Passo alla padella, inizio a far rosolare i cipollotti con l'olio, faccio andare qualche minuto, aggiungo anche le altre verdure ed un po' d'acqua. Copro con un coperchio e lascio andare.



Faccio cuocere bene per circa un 20 minuti almeno, se si asciugano troppo aggiungo ancora dell'acqua.

Aggiusto di sale e 1-2 minuti prima di spegnere aggiungo la [Bomba Calabrese](#), che gli darà un buonissimo tono piccante e saporito.

Servo con una bella foglia di basilico.

Ottimo piattino!

