

## Pasta e fagioli



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
140 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

250 g di fagioli borlotti secchi oppure 500 g in scatola (peso sgocciolato)  
100 g di carote  
2 spicchi d'aglio schiacciati  
100 g di sedano  
1 peperoncino rosso (tritato finemente - facoltativo)  
45 ml (3 cucchiaini) di olio d'oliva  
3 foglie di salvia finemente tritate  
8 foglie di basilico finemente tritate  
750 ml di acqua  
4 cucchiaini di passata di pomodoro  
150 g di pasta (ad esempio, maltagliati)  
sale q.b.

### Istruzioni per la preparazione

1. Se si usano fagioli secchi, lasciali in ammollo per 12 ore, sciacquali e versali nel recipiente. Aggiungi acqua a sufficienza per coprirli e cuoci



lasciando sobbollire per 2 ore. I fagioli dovranno risultare morbidi.

2. Frulla un quarto dei fagioli nel Food Processor con la Lama universale, quindi tienili da parte (per semplificare questa operazione aggiungi un po' d'acqua).

3. Affetta le carote nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare fidente.

4. Monta la Lama universale, aggiungi alle carote l'aglio, il sedano e trita. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Versa l'olio nel recipiente dell'apparecchio e, quando sarà ben caldo, aggiungi le verdure tritate e le erbe aromatiche. Cuoci per 3 minuti. Versa i fagioli nel recipiente, sia quelli interi che quelli frullati. Quindi, aggiungi 750 ml di acqua e la passata di pomodoro, monta il Paraschizzi, regola la temperatura al massimo e porta a bollire.

5. Unisci la pasta e lascia sobbollire per 10 minuti, fino a cottura. Regola il sale, se necessario, e servi in tavola.