

TAGLIERINI ALLA PUCCINI



Difficoltà: bassa



Cottura: 60 minuti



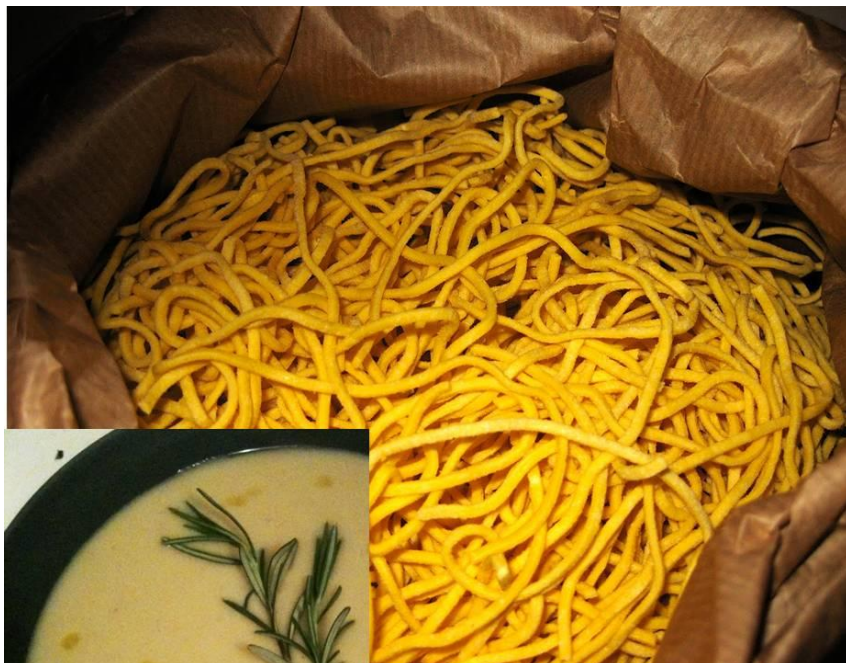
Preparazione: 60 minuti



Dosi : per 4 persone

Ingredienti:

200 g di fagioli cannellini ammollati
300 g di patate
400 g di taglierini freschi
aglio, finocchietto selvatico, rosmarino, salvia, sale e pepe, olio extravergine.



Preparazione:

Lessate i fagioli, a metà cottura aggiungete le patate a pezzi. Poi passate il tutto al setaccio. Soffriggete 2 spicchi d'aglio con salvia e rosmarino e uniteli al passato di fagioli. Condite con finocchietto, sale e pepe. Buttate i taglierini nel passato e insaporite con olio crudo.

