

Pisarei e fasò alla piacentina

Pisarei e fasò alla piacentina



Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta:
400 g di farina
200 g di pangrattato
100 g di acqua
100 g di latte

Per il sugo:
200 g di fagioli borlotti secchi
100 g di polpa di pomodoro
100 g di burro
sedano, carota, cipolla e 20 grammi di funghi porcini secchi, abbondante parmigiano grattugiato

Procedimento:
Mettere a bagno i fagioli la sera prima, cuocerli e tenere l'acqua di cottura. Far rosolare burro, cipolla sedano e carota, aggiungere i funghi ammollati e tritati, la polpa di pomodoro, poi aggiungere i fagioli e un pochino della loro acqua di cottura, cuocere coperto per 40 minuti. Nel frattempo impastate la farina, il pangrattato, acqua e latte bollenti. L'impasto non deve risultare troppo duro. Formate con le mani delle strisce dello spessore di una matita e fare dei piccoli gnocchi. Cuocere i pisarei in acqua salata e poi condirli con il sugo e grana.

Pisarei e fasò alla piacentina



Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta:
400 g di farina
200 g di pangrattato
100 g di acqua
100 g di latte

Per il sugo:
200 g di fagioli borlotti secchi
100 g di polpa di pomodoro
100 g di burro
sedano, carota, cipolla e 20 grammi di funghi porcini secchi, abbondante parmigiano grattugiato

Procedimento:
Mettere a bagno i fagioli la sera prima, cuocerli e tenere l'acqua di cottura. Far rosolare burro, cipolla sedano e carota, aggiungere i funghi ammollati e tritati, la polpa di pomodoro, poi aggiungere i fagioli e un pochino della loro acqua di cottura, cuocere coperto per 40 minuti. Nel frattempo impastate la farina, il pangrattato, acqua e latte bollenti. L'impasto non deve risultare troppo duro. Formate con le mani delle strisce dello spessore di una matita e fare dei piccoli gnocchi. Cuocere i pisarei in acqua salata e poi condirli con il sugo e grana.

Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: 4	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	400 g	• Mettere a bagno i fagioli la sera prima, cuocerli e tenere l'acqua di cottura.
pangrattato	200 g	• Far rosolare burro, cipolla, sedano e carota.
acqua	100 g	• Aggiungere i funghi ammollati e tritati, la polpa di pomodoro, poi aggiungere i fagioli e un po' della loro acqua di cottura.
latte	100 g	• Cuocere coperto per 40 minuti.
fagioli borlotti secchi	200 g	• Nel frattempo impastate la farina, il pangrattato, acqua e latte bollenti. L'impasto non deve risultare troppo duro.
polpa di pomodoro	100 g	• Formate con le mani delle strisce dello spessore di una matita e fare dei piccoli gnocchi.
burro	100 g	• Cuocere i pisarei in acqua salata e poi condirli con il sugo e grana.
sedano		
carota		
cipolla		
funghi porcini secchi	20 g	
parmigiano grattugiato	abbondante	