

PASTA E FAGIOLI CON LE COTICHE

Questa è una minestra classica invernale in quanto in quest'epoca è tradizione uccidere il maiale.

Bisognerebbe cucinarla in una pentola di coccio tenuta apposta per questa preparazione ma va bene anche una pentola di acciaio a fondo spesso con il coperchio perchè deve cucinarsi lentamente.



Ingredienti:

500 gr di fagioli
250 gr di cotiche di maiale
50 gr di lardo opp. olio
1 cipolla
sale e pepe
Tagliatelle fatte in casa

Per prima cosa lavare per bene la cotenna di maiale e farla bollire per circa 1 ora in modo da eliminare l'eccesso di grasso e da farla ammorbidire.

In pochissimo olio far rosolare una cipolla tritata con circa 50 gr. di lardo pestato finemente oppure con un po' di olio d'oliva.

Mettere in una pignatta i fagioli e coprire completamente di acqua, far cuocere vicino al fuoco del caminetto, in alternativa sul gas. Una volta che i fagioli sono cotti versare sopra il battuto di lardo rosolato con la cipolla. Aggiungere le cotiche parzialmente cotte tagliate a striscette e coprire.

Versare nella minestra delle tagliatelle e far cuocere per altri 15-20 minuti. Salare e servire a tavola con spolverata di pepe nero e di un filo di ottimo olio.

LAVORAZIONE DELLE TAGLIATELLE

Mettere sulla spianatoia la farina a fontana e impastarla con l'acqua. Lavorare l'impasto fino a raggiungere una consistenza morbida e liscia poi allungare la sfoglia con il matterello, infine arrotolare la sfoglia e con un coltello tagliare.