

## PASTA E FAGIOLI ALLEGRA

**Per i maltagliati:**

- 150 gr farina 0 bio
- 150 gr farina 2 bio
- 2 uova bio
- 1 cucchiaio di olio e.v.o. bio
- 1 pizzico di sale
- mezzo cucchiaino di cacao bio equosolidale

*tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici*

Ho impastato, messo in un sacchettino e lasciato a temperatura ambiente un paio d'ore, poi steso con la macchinetta e tagliato a strisce con la rotella. Congelato subito.

**Per la pasta e fagioli (dosi a occhio):**

- fagioli allegri equosolidali
- sedano, carota, scalogno
- cumino e senape equolidali
- masala indiano equosolidale
- sale integrale
- prezzemolo

*tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici*

Ho tritato sedano, carota e scalogno.

Li ho messi a scaldare con un giro di olio e.v.o. e le spezie nella pentola di pietra ollare.

Ho aggiunto i fagioli (ammollati prima per una notte e mezza giornata) e acqua abbondante.

Ho lasciato cuocere per un'ora e lasciato riposare.

Il giorno dopo ho riscaldato, schiacciato una parte dei fagioli e aggiunto la pasta e a fine cottura ho aggiunto del prezzemolo che avevo in freezer.

Va lasciata riposare prima di mangiarla ed è più buona riscaldata.

