



TUBETTI CON COZZE E FAGIOLI

Ingredienti

300 gr. di tubettini
300 gr. di fagioli borlotti freschi
1 kg. di cozze
 $\frac{1}{2}$ cipolla, $\frac{1}{2}$ carota, $\frac{1}{2}$ costa di sedano
 $\frac{1}{2}$ spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
1 pomodoro maturo
brodo vegetale
olio extra vergine di oliva
sale e peperoncino

Procedimento

Far appassire le verdure in una casseruola con olio, unire i fagioli ed il pomodoro, aggiungere il brodo vegetale, portare ad ebollizione quindi, abbassare la fiamma al minimo cuocere per un'ora. Al termine frullare tutto.

Pulire le cozze, lavarle ed aprirle sul fuoco a fiamma vivace; scolarle e tenere da parte il liquido di cottura.

Sfriggere l'aglio in una casseruola con il rosmarino, aggiungere la crema di fagioli e il liquido di cottura delle cozze, salare ed aggiungere il peperoncino, far ridurre la crema.

Cuocere la pasta molto al dente ed aggiungerla per l'ultima parte della cottura nella crema di fagioli e cozze.

Servire con un filo di olio a crudo e peperoncino.