



Maltagliati con fagioli



[Stampa ricetta](#)

Maltagliati con fagioli alla Romagnola

Ingredienti

Per la sfoglia

- 300 g farina
- 3 uova

Per i fagioli:

- 1/2 cipolla

- 2 spicchi d'aglio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- olio di oliva extra vergine
- 300 g di fagioli secchi messi a bagno dalla sera prima
- 50 g pancetta
- sale
- pepe

Istruzioni

La Sfoglia

1. Impastare la farina con le uova e una pizzico di sale.
2. Lavorare energicamente per una decina di minuti. Formare una palla con l'impasto e lasciarlo riposare per circa 30'



3. Terminata la posa, stendere una sfoglia sottile su un piano infarinato. Arrotolatela e con un coltello ben affilato a lama liscia tagliare la pasta a tocchetti di 2 cm come fossero tagliatelle
4. Tagliate ulteriormente queste strisce in maniera irregolare, formando dei rombi di pasta di dimensioni varie

I Fagioli

1. Soffriggere mezza cipolla affettata, 2 spicchi di aglio, 1 carota e 1 costa di sedano tritati, e mezzo bicchiere di olio.



2. Una volta dorato, unire la pancetta a dadini e i fagioli Non appena il soffritto diventa dorato aggiungete la pancetta a dadini, i fagioli borlotti e due litri di acqua leggermente salata

3. Lasciare bollire i fagioli lentamente e aggiungere altra acqua calda all'occorrenza
4. Raggiunta la cottura dei fagioli, non troppo brodosa, aggiungere i maltagliati per pochi minuti
5. Pepare con del pepe fresco da macinare

Note

Le dosi dei fagioli cambiano se si tratta di prodotto fresco. In questo caso, utilizzarne 1 kg. fresco.

[Read More](#)
