

PISAREI E FASO' BASOTTI VERSIONE ESTIVA

Ingredienti per 4 persone.

Per la pasta :

200 gr. di pane grattugiato

130 gr. Farina

Brodo di carne bollente 2 mestoli

Per il condimento :

1 canna di sedano

1 carota

1 zucchina

1 cipolla

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

200 gr. Di fagioli borlotti già lessati

Rosmarino

Burro

4 fette di pancetta



Preparazione:

Per i pisarei scottare il pane grattugiato con il brodo bollente quindi aggiungere la farina e impastare il tutto unendo se necessario dell'acqua fino ad ottenere un impasto piuttosto sodo. Formare ora delle bisce piuttosto sottili e con il pollice dare la forma dei pisarei

Tagliare sedano, carota, zucchine e mezza cipolla a cubetti piuttosto fini e saltarli in padella con una noce di burro lasciando le verdure piuttosto al dente regolando di sale e pepe.

In un'altra casseruola far rosolare la rimanente cipolla tritata con burro e rosmarino tritati, unire i fagioli e far ben insaporire. Aggiungere un paio di mestoli di brodo e frullare il tutto. Mettere le fette di pancetta in forno fino a che saranno ben croccanti e dorate.

Cuocere i pisarei in abbondante acqua salata, saltarli in padella con le verdure unendo un cucchiaio di parmigiano. Disporre in ogni fondina un mestolo di crema di fagioli, disporre al centro i risarei e decorare con una fettina di pancetta arrostita.