



**Ingredienti per 4 persone** 300 gr di fagioli secchi, 30gr di pancetta affettata, mezza cipolla di Tropea, uno spicchio d'aglio, 150 gr di pasta tipo linguine, un piccolo cavolo cappuccio, 1/5 di bicchiere di vino bianco secco, due foglie di alloro, olio, sale e pepe.

### **Preparazione**

Lasciare ammolare i fagioli in abbondante acqua per una notte; tritare la cipolla e metterla a soffriggere con l'aglio e la pancetta; appena la cipolla sarà dorata mettervi il cavolo tagliuzzato a filetti sottili, salare e lasciare il tutto coperto e a fuoco basso per circa 10 minuti; irrorare con un cucchiaino di vino bianco e lasciare evaporare.

Far cuocere nel contempo i fagioli in una casseruola con 2 l di acqua salata, due foglie di alloro, sale e pepe; quando i fagioli avranno raggiunto quasi la cottura ideale aggiungervi le

## **Pasta e fagioli alla Iocrese (Calabria)**

Sabato 21 Agosto 2010 16:49 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 06 Giugno 2012 21:32

---

linguine spezzettate previamente cotte al dente e mescolare per mezzo minuto fino ad amalgamare il tutto. Servire la pasta e fagioli assieme al cavolo e condire a piacere con dell'olio d'oliva extra vergine crudo.