

Pasta e Fagioli



INGRÉDIENTS

1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge et une petite quantité supplémentaire pour servir avec la soupe

2 c. à soupe d'oignon jaune finement haché

3 c. à soupe de carottes pelées, coupées en cubes

3 c. à soupe de céleri coupé en petits cubes

3/4 tasse de tomates entières pelées en boîte, avec leur jus, coupées grossièrement en morceaux

3 tasses de haricots rouges frais, surgelés

4 tasses de bouillon à la viande maison

1 cube de bouillon de bœuf dissous dans 4 tasses d'eau

Sel

1/2 lb de macaroni en coudes Grisspasta

1/4 tasse de fromage parmigiano-reggiano fraîchement râpé

Poivre noir frais moulu

PRÉPARATION

1) Mettre l'huile d'olive et l'oignon dans une marmite à fond lourd et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce que les oignons deviennent dorés.

2) Ajouter et mélanger les carottes et les céleris et faire revenir pendant 2 minutes de plus.

3) Ajouter les tomates; réduire le feu à doux et laisser mijoter pendant environ 10 minutes ou, si vous utilisez des haricots en boîte à la prochaine étape, jusqu'à ce que les tomates soient réduites, soit environ 25 minutes.

4) Ajouter les haricots, bien mélanger et ajouter le bouillon. Couvrir la marmite et cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres, soit environ 45 minutes pour des haricots frais ou séchés et trempés, ou 5 minutes pour des haricots en boîte (car ils sont déjà cuits).

5) Vérifier la densité de la soupe. Celle-ci ne devrait pas être trop liquide, mais devrait tout de même contenir assez de liquide pour que les pâtes puissent y être cuites. Si nécessaire, ajouter un peu plus de bouillon ou d'eau. Augmenter le feu à moyen-vif. Lorsque la soupe commence à bouillir, y ajouter les pâtes.

6) Lorsque les pâtes sont al dente, retirer la soupe du feu et ajouter, en remuant, le fromage râpé. La soupe sera meilleure si elle repose quelques minutes. Une fois prête, servir de bonnes louchées dans des bols et assaisonner chaque portion avec du poivre noir et un soupçon d'huile d'olive fraîche.

Donne de 4 à 6 portions

Pasta e Fagioli



INGREDIENTS

1/4 cup extra-virgin olive oil, plus additional for serving with the finished soup

2 Tbs finely chopped yellow onion

3 Tbs finely diced peeled carrot

3 Tbs finely diced celery

3/4 cup canned whole peeled tomatoes, with their juice, coarsely chopped

3 cups fresh, frozen red kidney beans

4 cups homemade meat broth

1 beef bouillon cube dissolved in 4 cups water

Salt

1/2 lb choice of elbow

1/4 cup freshly grated parmigiano-reggiano cheese

Fresh ground black pepper

PREPARATION

1) Put the olive oil and onion in a large, heavy-bottomed stockpot over a medium heat and sauté until the onion turns a rich golden color

2) Stir in the carrot and celery and sauté for another 2 minutes.

3) Add the tomatoes; turn the heat down to low and simmer for about 10 minutes or, if you are using canned beans in the next step, until the tomatoes have reduced: about 25 minutes.

4) Add the beans, stir well and add the broth. Cover the pot and cook until the beans are tender: about 45 minutes for fresh or dried-and-soaked beans, 5 minutes for canned beans (which are already cooked).

5) Check the density of the soup. It should not be watery but it should have enough liquid for the pasta to cook in it. If necessary add a little more broth or water. Raise the heat to medium-high. When the soup begins to boil, drop in the pasta.

6) When the pasta is al dente, remove the soup from the heat and stir in the grated cheese. The soup is best if you allow it to rest for a few minutes before serving. Once it is ready to serve, ladle it into bowls and season each serving with black pepper and a light drizzle of fresh olive oil.

Serve 4-6