



Pisarei e fasò

[Del 01/10/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Legumi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 etti di farina bianca, 150 g di fagioli borlotti secchi (ammollati per 9 ore), ½ tazza di pangrattato ammollato, prezzemolo tritato, 1 spicchio di aglio, 1 cipolla, 1 cucchiaio di salsa di pomodoro, 1 cucchiaio abbondante di brodo, parmigiano grattugiato, 50 g di burro, sale e pepe.

Cuociamo i fagioli per 1 ora in pentola con acqua. Spargiamo $\frac{3}{4}$ della farina sulla spianatoia, versiamoci al centro il pangrattato (strizzato), il sale e un pò di acqua tiepida e mescoliamo fino a ottenere un impasto omogeneo. Ricaviamo dei filoncini di circa $\frac{1}{2}$ cm di diametro che taglieremo a pezzettini di un paio di centimetri, schiacciandoli sulla spianatoia e dandogli una forma di conchiglia. Soffriggiamo il burro in una pirofila e aggiungiamo il prezzemolo, l'aglio e la cipolla tagliata. Uniamo la salsa di pomodoro, il brodo, i fagioli scolati e il pepe e facciamo cuocere a pentola coperta e a fiamma bassa, per 1 ora. Cuociamo i pisarei in abbondante acqua salata e, via via che vengono a galla, scoliamoli e versiamoli nella pirofila con il sugo. Mescoliamo, aggiungiamo il formaggio e serviamo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]