

Ingredienti per 6 persone:

gr. 200 di tagliatelle possibilmente fatte in casa tipo lasagnette

½ bicchiere di olio extra vergine di oliva e

grammi 200 di fagioli freschi e grammi 100 di fave

grammi 100 di zucchine con i fiori, grammi 300/400 di patate, grammi 100 di bietole

1 porro e 1 cipolla

1 pomodoro, 1 sedano, 1 carota, 1 spicchio di aglio

prezzemolo tritato con foglie di basilico peperoncino piccante (a discrezione)

croste di formaggio grana

sale e pepe

Tempo di cottura : ore 4,30 circa

Lavare e tagliuzzare gli ortaggi a cubetti (patate, zucchine, bietole).

Tritare il lardo con aglio, cipolla, carote, sedano, porro, pomodoro e versare questo trito in 3 litri e mezzo di acqua già in ebollizione entro la pentola, insieme a prezzemolo e basilico già tritati.

Salare e, dopo 1-2 minuti, aggiungere le altre verdure, quindi lasciar bollire il tutto moderatamente per circa 4 ore, unendo, a metà cottura, le croste di formaggio a pezzetti.

A circa un quarto d'ora dal termine, gettarvi la pasta e, nel frattempo, passare parte delle verdure al setaccio e, infine, rimetterle nel brodo insieme all'olio d'oliva, a un po' di peperoncino, se gradito, e a un pizzico di pepe.

Vini consigliati: bianco di Gavi o Grignolino o rosato leggero asciutto o frizzante.