

Ingredienti (per dieci persone):

200 gr. di lardo o pancetta affumicata che è più gustosa

3 patate medie

4 manciate di fagioli borlotti

qualche foglia di basilico e di prezzemolo

quattro foglie di salvia

una cipolla media

un gambo di sedano

uno spicchio d'aglio

una noce di burro

un pezzo di cotica

sale, pepe

400 gr. di pasta fresca o maltagliati

Preparazione: tritare il tutto. Mettere in pentola: una noce di burro, un cucchiaio di olio di oliva extra vergine, il trito sopra preparato a fare rosolare. Aggiungere tre litri di acqua bollente, tre patate medie, quattro manciate di fagioli freschi (oppure tre manciate di fagioli secchi messi a bagno la sera prima) salare e pepare con moderazione. Aggiungere anche, se piace, qualche pezzo di cotica di maiale fresca. Cuocere per tre ore, passare le patate allo staccio o nel passaverdura, passando anche due mestoli dei fagioli: devono avanzare dei fagioli interi. Riportare a bollore dopo aver riunito il tutto. Gettare la pasta fresca o maltagliati o tagliatelle larghe, e cuocere cinque minuti.