

La recette de la pasta e fagioli se fait partout en Italie, mais à Naples et dans sa région à cetara on la fait avec des moules
Voilà ma recette:

PASTA E FAZOULE CON LE COZZE (pâtes aux haricots et aux moules)....par J-B

La pasta fagioli est un spécialité de la région de Naples,
Les sétois d'origine italienne de la région napolitaine ont apporté avec eux la pasta fagioli qui est devenu comme la tielle de Gaeta une spécialité sétoise.....

Ingrédients:

pour 6 personnes
500 g de haricots blancs
1 kg de moules
150 gr de lardons
1 bonne cuillère à soupe de concentré de tomates
1 branche de céleri 1 bouquet de persil
500 gr pâtes, petits macaronis ou petites penne ou un mélange de pâtes
3 gousses d'ail, huile, sel et poivre
bouillon de volaille pour un litre de bouillon

Recette:

-faire tremper les haricots la veille.
ou employez des haricots déjà cuits, dans ce cas vous n'aurez pas l'eau de cuisson mais vous gagnerez du temps.
-cuire les haricots dans l'eau sans sel avec un peu de laurier, cuisez les légèrement ferme car ils vont recuire dans la sauce.
-à la fin de la cuisson égouttez les et garder un demi litre d'eau de cuisson dans lequel vous ajoutez ½ cube de bouillon de volaille pour faire un bon bouillon, il servira à mouiller tout le long de la cuisson.

Sauce:

-Dans une casserole faire revenir l'ail en tranches, les lardons, le céleri, l'oignon et le persil, donner un bon tour pour faire un peu dorer et laisser cuire pendant 5 minutes ajoutez le concentré de tomate, donnez un tour, ajoutez deux verres de bouillon.
Cuire à petit feu une dizaine de minutes avec deux louches de haricots prenez la moitié de cet appareil et mixez le au mixeur plongeant ...ou écrasez à la fourchette très fin.
Verser cette préparation mixée dans votre casserole, ajoutez du bouillon et un peu plus de haricots si vous le désirez...

Mettez les pâtes crues, et faite cuire l'ensemble doucement jusqu'à ce que les pâtes soient à point...remuez car c'est assez épais et ça peu accrocher 5 mn avant la fin ajoutez les moules...

Normalement ça doit être un peu épais mais pas trop non plus, au besoin rajoutez du bouillon.

Vous pouvez mettre du parmesan dans lequel vous aurez ajouté un peu de persil haché.