

# Nonna Ada in cucina - Mariella nella cucina di Nonna Ada

Inviato da Marista Urru  
mercoledì 23 settembre 2009

Le temperature sono scese, finalmente! Viene voglia di mangiare qualcosa di caldo, di diverso, che ne dite di una bella

## ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI

La fatica più grossa è quella di aprire i barattoli di fagioli!

Ingredienti per 3 persone

2 scatole di fagioli borlotti  
lessati

olio

1 spicchio d'aglio (grande)

peperoncino

1 patata a tocchi

1 ramo di sedano tenero

1 rametto di rosmarino.

Aprile le scatole dei borlotti, scolare l'acqua e lavare velocemente i fagioli sotto il rubinetto.

Mettete la pentola a pressione, farete ancora prima!

Olio nel fondo della pentola,

tritare in modo grossolano: aglio, sedano, la patata in 4 pezzi.

Mentre il rosmarino andrebbe tagliato piccolissimo .

Date una veloce rosolatura a questo trito, attenzione a non far scurire l'aglio (diventa amaro!)

unite i fagioli e rosolate ancora un minuto.

Aggiungete l'acqua (½ litro in pentola a pressione basta), salate o mettete un dado.

Chiudete la pentola e appena inizia a soffiare abbassate la fiamma.

Tempo di cottura...15 minuti.

Aprite e raccogliete due mestoli di fagioli, e teneteli da parte.

Immergete il frullatore nella pentola in modo che diventi una crema, aggiungete i fagioli interi (che avevate messo da parte), servite con crostini di pane abbrustolito.

Fatemi sapere se vi è piaciuta!

Non vi piacciono i fagioli?

Allora.....

MEZZE PENNE RIGATE  
ARRABBIATE

per 3 persone

2 etti e mezzo di pasta.

Olio d'oliva

1 spicchio d'aglio

due dita di vino bianco

3 pomodori pelati spezzettati

peperoncino (dose personale!)

Mettere l'acqua della pasta a bollire, nel frattempo preparate in una padella abbastanza larga:

Olio aglio, peperoncino, leggera rosolatura, mettete il vino affinché l'aglio rimanga bianco, tenere la fiamma bassa, quando il vino è sfumato aggiungere i pelati tagliati, fate cuocere, (circa 10 minuti).

Nel frattempo lessate la pasta. Spegnete il condimento altrimenti si restringe troppo.

Quando la pasta è cotta scolatela, lasciando un po' d'acqua di cottura.

Riaccendete il gas sotto la padella.

Versatevi dentro la pasta cotta, una girata veloce, se vi piace mettete pecorino grattugiato (io ci ho provato e mio figlio mi ha detto che la prossima volta va a mangiare al ristorante cinese) Forse non gli piace il pecorino!

(per questa ricetta ringrazio cuoco Giò da Roma)