

Farfalle ai Borlotti e Alici

Ingredienti per 4 persone

.....

300 g di farfalle

1 cipolla

1 carota

100 g di fagioli borlotti secchi

4 alici sott'olio

1/2 gambo di sedano

1 foglia di salvia

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino rosso piccante

4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine

sale e pepe

.....

Mondate i fagioli, lavateli, scolateli e metteteli in un recipiente, copriteli con acqua fredda e lasciateli macerare per 12 ore circa.

Spuntate la carota, pelatela e lavatela; private il sedano dei filamenti, lavatelo e dividetelo a pezzi; sbucciate la cipolla. Scolate le alici e tagliatele a pezzetti. Scolate i fagioli, lavateli ancora e metteteli in un tegame con mezza cipolla, il sedano diviso a pezzi, la carota, la salvia e l'aglio sbucciato; copriteli con acqua fredda, ponete il tegame sul fuoco e portate lentamente a ebollizione. Insaporite con sale e pepe e fate cuocere per un'ora circa a fuoco moderato. Scolate i fagioli e la carota e tagliate quest'ultima a rondelle; tenete da parte un mestolo di acqua di cottura. Tritate finemente la cipolla rimasta, fatela appassire in un tegame con olio d'oliva e il peperoncino rosso; unite le alici e fatele rosolare brevemente mescolando con un cucchiaino di legno; aggiungetevi i fagioli, le rondelle di carota e fateli insaporire per qualche minuto; versatevi l'acqua di cottura dei fagioli tenuta da parte e fate cuocere per altri 2-3 minuti circa.

Nel frattempo portate a ebollizione abbondante acqua salata, fatevi cuocere le farfalle, scolatele quando sono al dente e conditele con il ragù di fagioli e alici appena preparato.