



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Pasta e fagioli (Pâtes aux haricots)

Pour 4 personnes | Très facile

42 min | **3.96€** La portion (prix indicatif)



Pasta e fagioli, les pâtes aux haricots, est un autre classique de la cuisine italienne. Une recette paysanne et comfort food par excellence.

Prévoyez un peu de parmesan pour plus de gourmandise, à rajouter au moment de servir.

## Les ingrédients

- **240 g** de Haricot blanc cuit en conserve
- **50 g** de Guanciale en dés
- **250 g** de Purée de tomate
- **0.25 pièce** de Oignon jaune
- **50 g** de Carotte
- **1 tige** de Céleri branche
- **85 g** de Pâte Orecchiette
- **2 tranche** de Jambon de Parme
- **2 gousses** de Ail

## Étapes de préparation



**Préparation** : 12 min



**Cuisson** : 30 min



**Attente** : 0 min

- 1 Épluchez 1/4 d'oignon et 50 g de carotte. Lavez la tige de céleri. Coupez les légumes en petits dés et hachez 2 gousses d'ail. Mettez-les de côté dans un bol.
- 2 Chauffez de l'huile dans une casserole à feu moyen.
- 3 Ajoutez l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail. Faites revenir à feu doux pendant 5 min.
- 4 En parallèle, coupez 2 tranches de jambon sec en lamelles (comme des lardons).

- 5 Après 5 min, ajoutez le jambon coupé et 50 g de dés de guanciale dans la casserole. Continuez la cuisson à feu doux 5 min, en mélangeant de temps en temps.
- 6 Quand les légumes et la charcuterie sont dorés, ajoutez 250 g de purée de tomate et 240 g de haricots dans la casserole.  
Ajoutez le liquide contenu dans la conserve des haricots (≈100 ml) et 900 ml d'eau (total liquide : 1L).  
Cela peut vous paraître beaucoup, mais les pâtes vont cuire dans la soupe et vont donc aspirer beaucoup d'eau.

- 7 Poivrez. Salez en fonction du jambon que vous utilisez.

Facultatif : ajoutez deux feuilles de laurier.

- 8 Portez à ébullition puis faites cuire à feu doux 20 min.
- 9 Après 20 min de cuisson, mettez de côté 2 grosses louches de soupe.
- 10 Ajoutez 85 g de pâtes orechiette dans la casserole.  
Faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur le paquet.

Facultatif : ajoutez 2 brins de romarin si vous en avez, ou bien de la sauge ou de la sarriette.

- 11 En parallèle, mixez la soupe que vous avez mise de côté, jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- 12 Ajoutez-la dans la soupe une fois que les pâtes sont cuites.

Facultatif : ajoutez du parmesan râpé.

- 13 Mélangez. C'est prêt !