



## TUBETTI E BORLOTTI

Ricetta della scuola di cucina “Cucina & Friends” di Milano

### Ingredienti

500 g di fagioli borlotti  
2 gambi di sedano  
1 cipolla  
2 carote  
10 ml di olio evo  
sale e pepe  
50 g concentrato di pomodoro  
200 g di pasta corta  
Good & Green Mopur al gusto di prosciutto crudo



### Procedimento

Ammollare i fagioli secchi per una notte, poi metterli in acqua fredda e dal bollore cuocere per 45', salare verso la fine. Tritare carota, sedano e cipolla e soffriggere con un paio di fette a pezzettini di affettato vegetale. Unire metà dei fagioli. Salare e pepare. Aggiungere il concentrato e coprire con acqua calda. Dopo 10' aggiungere ancora acqua calda e la pasta. Salare. Due minuti prima della fine cottura aggiungere l'altra metà dei fagioli. Guarnire con olio a crudo e le altre fette di affettato vegetale che avrete reso croccanti in padella.