



Soupes chaudes Pasta et fagioli



45 min **30 min** **15 min** **0** **603**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les pasta et fagioli

1 kg **Haricots rouges**
280 g **Pâtes Rigate**
200 g **Lardon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
0.5 **Piment(s)**
8 c. à soupe **Huile d'olive**
5 cl **Bouillon de légumes**
1 branche(s) **Romarin**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Poivre noir**
1 c. à soupe **Persil plat**
1 trait **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la soupe aux haricots

- 1 Éplucher l'ail, le hacher et le mettre dans une casserole avec l'huile et le piment.
- 2 Les faire revenir, puis ajouter les lardons.
- 3 Faire revenir les lardons quelques minutes en les remuant.
- 4 Ajouter les haricots, le romarin, le sel et le bouillon.
- 5 Couvrir et faire cuire la soupe pendant 7 minutes.
- 6 Au bout de ce temps ôter la casserole du feu.
- 7 Prélever la moitié des haricots et les mixer. Réserver dans la casserole l'autre moitié.
- 8 Puis verser la purée de haricots dans la casserole, remuer pour bien mélanger les haricots entiers et mixés.
- 9 Si la soupe est trop épaisse, l'allonger avec de l'eau ou du bouillon.

Étape 2

Préparation de la pasta et fagioli

- 1 Faire bouillir un grand volume d'eau dans une casserole.
- 2 Dès l'ébullition, saler l'eau, verser les pâtes et les faire

cuire « al dente » (selon le temps indiqué sur le paquet).

- 3 Une fois cuites, égoutter les pâtes et les verser dans la casserole avec la soupe aux haricots.
- 4 Remettre la soupe sur le feu pendant 1 minute, remuer pour bien mélanger les pâtes avec la soupe.
- 5 Au moment de la servir, saupoudrer la soupe avec du poivre et du persil ciselé.
- 6 Assaisonner avec un filet d'huile d'olive extra vierge et servir.
- 7 La soupe se déguste chaude ou tiède.