
Pecorare con cozze, fagioli neri e pancetta croccante

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Molto semplice da preparare e molto gustosa, terra e mare si uniscono per aggiungere un ottimo sapore alla pasta. Dal blog La piccola casa

Pur ancora in trasferta in quel di Roma, riesco finalmente a postare una ricetta che ho preparato pochi giorni prima di partire, questa volta ho optato per della ottima pasta fresca che ho preparato poco prima di partire, in particolare ho scelto le pecorare di S. Agnello, si tratta di un tipo di pasta particolare a forma di anello, volevo preparare una ricetta un po' particolare, un misto tra mare e monti, terra e acqua, ho pensato quindi che se la pancetta si sposa bene con le cozze (muscoli) e quest'ultime stanno bene con i fagioli, per regola transitiva anche i fagioli stanno bene con la pancetta. Come fagioli ho scelto quelli neri sia per il loro colore sia per il loro gusto. Detto fatto mi son messo sotto, ho pensato ad una ricetta possibile ed ho cercato i vari ingredienti. La preparazione è un po' più lunga solo perché bisogna prima ammollare i fagioli, per il resto è molto semplice da preparare e vi assicuro molto gustosa, terra e mare si uniscono per aggiungere un ottimo sapore alla pasta. Anche la piccola Ginevra ha gradito molto volentieri mangiandosene una bella dose.

Ingredienti per due persone e una bimba di quasi tre anni (due e mezzo)

250 grammi di pasta fresca Pecorara di S. Agnello

150 grammi di pancetta

300 grammi di cozze (muscoli)

150 grammi di fagioli neri secchi

prezzemolo tritato

olio extra vergine di oliva

sale marino

peperoncino

Sciacquare i fagioli neri e lasciarli in ammollo con abbondante acqua per almeno 6 ore, meglio ancora se una notte intera.

Sbollentare in acqua salata e con una foglia di alloro per un'ora i fagioli neri. Nel frattempo in una padella far aprire le cozze (5-6 minuti) a fiamma media, quindi estrarle dalla valva e metterle da

parte, filtrare il liquido che hanno rilasciato durante la cottura e mettere da parte. Pulire velocemente la padella e farci abbrustolire la pancetta tagliata a straccetti, sinché non avrà preso una consistenza croccante. Levare la pancetta e metterla da parte, non pulite la padella perché si userà il grasso rilasciato dalla pancetta. Mettere su l'acqua per le pecorare e quando bolle aggiungere il sale e cuocerle per il tempo previsto. Scolare i fagioli e farli saltare in padella (unta del grasso che ha rilasciato la padella) insieme al liquido delle cozze e un filo d'olio evo, quindi dopo alcuni minuti aggiungere i muscoli (cozze) sgusciati. Al tempo scolare la pasta e versarla nella padella, aggiungere la pancetta (in questo modo rimarrà croccante) e se necessario qualche cucchiaino d'acqua di cottura, far saltare quindi su fiamma vivace per un paio di minuti. Servire al centro del piatto e aggiungere una bella spolverata di trito di prezzemolo.

Buon appetito a tutte e tutti con questa ottima pasta regionale dove sapori di terra e mare si uniscono per arricchire il sapore del piatto!

Dal blog [La piccola casa](#)