

PASTA E FAGIOLI CON CALAMARETTI SPILLO E PROFUMO DI LIQUIRIZIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

200 gr di fagioli borlotti secchi
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla bianca
1 foglia di alloro
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
120 gr di pasta corta
2 manciate di calamaretti spillo
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di liquirizia tipo tabù (triturata finemente al cutter)
olio prezzemolato
olio EVO
sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Lasciate i fagioli a bagno in acqua fredda per almeno 12 ore.

Sciacquateli e cuoceteli in una casseruola con abbondante acqua fredda, la carota e il sedano tagliati grossolanamente e la cipolla divisa a metà e sbruciacchiata al suo interno in una padella antiaderente. Aggiungete la foglia di alloro e – da ebollizione – lasciate cuocere coperto a fuoco dolce per circa due ore.

A cottura ultimata, scolate i fagioli, tenendo la parte l'acqua di cottura ed eliminando le verdure. Tenete da parte 4 cucchiai da minestra di fagioli e passate al frullatore i restanti. Aggiungete gradualmente l'acqua di cottura filtrata, avendo cura di lasciare il composto bello liscio e tendente al liquido: questo perché la crema di fagioli tenderà ad asciugare. Regolate di sale e pepe.

Mettete sul fuoco una casseruola con un filo d'olio EVO e uno spicchio d'aglio in camicia e il rametto di rosmarino. Lasciate rosolare, eliminate i profumi, aggiungete la crema di fagioli e il concentrato di pomodoro. Coprite e portate a ebollizione.

Pulite i calamaretti spillo, sciacquandoli sotto l'acqua corrente, e pulendoli sia internamente che esternamente. Eliminate i tentacoli e scottateli per pochi secondi in una padella con poco olio EVO e uno spicchio d'aglio privo del germoglio. Spostateli in un contenitore freddo, scolandoli e tenendoli da parte.

Nel frattempo, avrete portato a ebollizione dell'acqua salata in cui cucinerete la pasta per la metà del suo tempo di preparazione.

Scolate la pasta e proseguite la cottura nella crema di fagioli. Verso la fine aggiungete i fagioli interi, spegnete il fuoco e lasciate riposare un paio di minuti.

Impiattate, adagiando la pasta e fagioli, sovrapponendo i calamaretti, lucidando con qualche goccia di olio prezzemolato e spolverizzando infine con un pizzico di liquirizia.