

Fusilli all'uccelletto



Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Fagioli cannellini: 200 gr
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Pancetta: 100 gr
- Pasta fusilli: 320 gr
- Sale e pepe: q.b.
- Salvia: q.b.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr



Preparazione

Tagliate la pancetta a cubetti e mettetela a rosolare in una padella con poco olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e qualche foglia di salvia. Aggiungete i fagioli cannellini (per chi ha fretta, si possono usare anche quelli in scatola già cotti) e fateli insaporire.

Versate la **passata classica Pomi** ed aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere per 15-20 minuti. Scolate la pasta, saltatela in padella, impiattate e spolverizzate con del pepe.