Ruote ai Fagioli

Primo Piatto

Tempo: 570 min



Ingredienti

- 1/4 litro di vino bianco 190 g di fagioli messi a bagno 8 ore
- 250 g di ruote
- 175 g di taglio reale di manzo senza osso a cubetti di 1 cm
- 1,25 kg di pomodori maturi senza semi e tritati
- 2 ctav di olio di semi di girasole
- 1 cipolla finemente tritata
- 1 peperone verde dolce tagliato a quadratini di 10 cm
- 1 spicchio d'aglio tritato

Preparazione

1. Cuociamo in 3 litri di acqua i fagioli per circa 10 minuti, poi li scoliamo con cura e li mettiamo da parte. Mentre i fagiolini sono sul fuoco scaldiamo l'olio di semi di girasole in una padella capiente a cottura media. Rosoliamo con il manzo per circa 4 minuti, continuando a mescolare durante la cottura. Togliamo la carne scolandola con cura e la riponiamo in un recipiente. La cipolla e il peperone verde andranno cotti nella padella con l'olio di semi di girasole almeno 3 minuti. Dopo aver aggiunto l'aglio, soffriggiamo per circa 1 minuto, ed aggiungiamo il manzo. Mescoliamo insieme i pomodori, i fagioli ed 1/4 di litro di acqua fino a quando non raggiunger il punto di ebollizione. A quel punto abbasseremo la fiamma e metteremo il coperchio alla padella, continueremo la cottura

per 1 ora e 10 minuti circa. Calare le ruote in 3 litri di acqua in ebollizione poco prima che si raggiunga la fine della cottura aggiungendo anche cucchiaino di sale. La pasta andr cotta al dente (circa 6 minuti). Appena avremo scolato le ruote dovranno essere mescolate al composto di fagioli. A questo punto aggiungere il coriandolo, del pepe nero, del sale e del tabasco. Continuiamo a cucinare a fuoco lento per circa 3 minuti. La pasta cos preparata andr servita assieme al formaggio.