



Total: 10min
Preparazione: 10min



6 porzione/porzioni



Ingredienti

Imported

2 scatole di fagioli borlotti
sgocciolati
50 gr. di olio di oliva
1/2 spicchio d'aglio
30 gr. di pancetta
10 cl. di passata di pomodoro
alcuni aghi di rosmarino
250 gr. di cozze sgusciate o 1500
gr. di cozze da aprire
100 cl. di acqua
1 cucchiaio di dado Bimby
200 gr. di pasta
sale
pepe

Preparazione

1. Inserisci nel **"coperchio chiuso"** l'olio, l'aglio, la pancetta, il rosmarino: 3 minuti a temperatura 100° velocità 4.
2. Aggiungere metà dei fagioli e tritare a vel. 7 per 5 sec.
3. Unisci l'acqua di cottura della cozze più acqua normale fino ad arrivare ad 1 lt, il dado, la passata di pomodoro e cuoci: 8 minuti a temperatura 100° **"Funzionamento in senso orario"** velocità **"velocità soft"**.
4. Raggiunta l'ebollizione aggiungee la pasta, sale, pepe e continua la cottura per il tempo necessario per la cottura della pasta, temperatura 100° **"Funzionamento in senso orario"** velocità **"velocità soft"**.
5. 5 minuti prima del termine aggiungi i fagioli rimasti e le cozze.
6. Aggiusta di sale e servi con un filo di olio d'oliva extra-vergine.
7. Buon appetito!

Al contrario della pasta e fagioli, questa ricetta con le cozze deve essere servita calda e appena preparata, con una macinata di pepe fresco e un filo d'olio a crudo.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [gifede](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>