

## Pasta e fagioli semplice e veloce con la Multicooker

La bontà della **pasta e fagioli** è tipica della tradizione culinaria italiana. Gli ingredienti sono semplici e genuini, solo pasta e fagioli.

La cottura della pasta avviene insieme ai legumi nella stessa pentola Multicooker, e non separatamente, avremo a che fare solo con una pentola e per di più, in questo modo l'amido della pasta si conserva e rendendola densa e cremosa. La pasta e fagioli è un ottimo piatto unico. Proteine e carboidrati insieme.

Tempo di preparazione verdure 1 min.    Cottura 7 min. Tempo totale 8 min.

### Ingredienti:

- 1 cucchiaio di Olio Evo
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- una costa di sedano
- Una carota
- 250 gr salsa di pomodoro (1 lattina)
- Alloro, 1 foglia
- 250 gr. fagioli in scatola
- 350 gr. Pasta integrale mista secca
- 450 ml di acqua
- Sale qb
- Peperoncino qb

### Strumenti:

- [Tagliaverdure multiuso](#)
- Spremiaglio
- Pentola Multicooker

### Procedimento:

Mettere un po' di olio in funzione "Cottura manuale elevata" o "Sautè" (dipende dai modelli) per rosolare la cipolla e l'aglio tritati finemente, il sedano e la carota a pezzettini e lasciar andare per un minuto, aggiungere i fagioli sgocciolati, la salsa di pomodoro, l'alloro, sale e pepe. Aggiungere 450 ml l'acqua e la pasta 350 gr.

Mescolare bene, cercando poi in ultimo di appiattire delicatamente gli ingredienti. Chiudere il coperchio e avviare la cottura a pressione per 7 minuti.

A fine programma aggiustare di sale, prezzemolo e peperoncino, mantecare con una manciata di parmigiano prima di impiattare.