**Ricetta semplice di pasta e *fagioli badda*:**

Ingredienti per 4 persone:

-200 gr. di fagiolo badda,

-un mazzetto di finocchietto selvatico ovvero di broccoletti,

- 200 gr. di pasta (qualunque formato)

- sale e olio extra vergine d’oliva q.b.

 Suggerimenti di cottura:

1) Versare i fagioli con l’acqua salata necessaria anche per la successiva cottura della pasta in una pentola e portare in ebollizi*o*ne. Spegnere il fuoco e lasciare riposare con la pentola coperta per almeno un’ora e mezza.

2) Aggiungere i finocchietti o i broccoletti e far cuocere a fuoco lento.

3) Raggiunta la cottura (il fagiolo non si sfalda), versare la pasta, aggiustare di sale e mescolare ogni tanto per evitare che si attacchi al fondo; trascorso il tempo richiesto dal tipo di pasta, aggiungere olio extra vergine d’oliva e servire a tavola.

N.B. nella ricetta tradizionale polizzana si preferisce la pasta fresca.