



Pasta e fagioli (Κοφτό μακαρονάκι με κόκκινα φασόλια)

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε την μακαρονάδα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
1 κ.σ. τοματοπελτέ
250 γρ. τριμμένες ντομάτες
1 λίτρο νερό ή ζωμός λαχανικών, καυτός
300 γρ. Κοφτό MISKO
240 γρ. κόκκινα φασόλια, κονσέρβα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

καυτερό ή γλυκό μπούκοβο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε μεγάλη κατσαρόλα και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε στην κατσαρόλα το σκόρδο, τον τοματοπελτέ και σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά. Περιχύνουμε με τις ντομάτες και τον ζωμό, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να πάρει βράση.
- 3) Ρίχνουμε το ζυμαρικό **Κοφτό MISKO** και βράζουμε για τον μεγαλύτερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Στο μισό χρόνο βρασίματος προσθέτουμε τα κόκκινα φασόλια ανακατεύουμε και συνεχίζουμε το βράσιμο.

4) Αποσύρουμε από τη φωτιά περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σερβίρουμε.