

Pâtes et haricots au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

135 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 75 g Primorski sec rapé ou Parmesan ([Parmegiano Reggiano](#))
250 g flageolets ou autres
50 g oignons
60 g viande fumée
150 g macaronis ou coquillettes
3 cl huile
1 gousse d'ail
1 piment
1 brin de persil
sel

Préparation

Trempez les haricots durant 6 heures. Détaillez la viande en petits dés. Hachez l'ail, l'oignon et le persil. Ecrasez le piment. Faites cuire les haricots 1 h 30 en partant de l'eau froide. 1/2 heure avant la fin de la cuisson, ajoutez l'huile, l'oignon haché, l'ail, la viande détaillée en petits dés, le persil ciselé, le piment écrasé et moulu. Assaisonnez. 1/4 d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les pâtes et le fromage râpé. Ecartez du feu, laissez mitonner 5 à 10 minutes.

Retrouvez d'autres recettes de cuisine au Parmigiano Reggiano :

- * [Pâtes et haricots au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Pâtes à la Livournaise – au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Gnocchis à la Parmesane – au Parmigiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Flan à la Florentine – au Parmigiano Reggiano – recette Reggiano](#)
- * [Minestrone à la Genoise – au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Spaghettis à la sauce bolognaise et au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Pâte de Polenta au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Minestrone à la ménagère au Parmigiano Reggiano – recette Reggiano](#)
- * [Allumettes au cumin et au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Beignets au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Biscuits à l'Italienne au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Estouffade de boeuf à la Pizzaiola – au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Cappelletis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Fricassée à la Florentine au risotto et Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Galette d'herbes – au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Lasagnes au four à la ferraraise au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Tagliatelles à la romaine au Parmigiano Reggiano – recette](#)
- * [Oeufs pochés aux cardons au Parmigiano Reggiano – recette Parmesan](#)
- * [Oranges farcies au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Paupiettes de boeufs aux cardons et au Parmigiano Reggiano](#)
- * [Polenta brianzola au Parmigiano Reggiano – recette au Parmigiano](#)
- * [Potage à la génoise au Parmigiano Reggiano – recette](#)

* [Riz au trois viandes et au Parmigiano Reggiano](#) – recette Parmesan

* [Soupe provençale estivale au Parmigiano Reggiano rapé](#)

* [Tortellinis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano râpé](#)

[RECETTE PARMIGIANO REGGIANO](#) – recette au parmesan