La Pasta del nonno…terra - mare con moscardini, melanzane e fagioli freschi !

Mafaldine con sugo di melanzane, fagioli e moscardini, nella casseruola in ghisa Staub.

per 4 persone
- 320 g pasta lunga
- 2 melanzane piccole e lunghe o una grossa tonda
- 5 manciate di fagioli freschi sgranati
- 1 carota
- 1 cipolla
- olio evo
- 400 g moscardini puliti
- circa 250 ml brodo di pesce
- 1 scatola di pomodori pelati
- un bicchiere di vino bianco
- peperoncino
- sale

Scottare i fagioli in acqua bollente per una decina di minuti. Intanto in una cocotte in ghisa Staub (perché mantiene meglio il calore ed è perfetta per una cottura prolungata) scaldare un filo di olio d'oliva e far soffriggere la carota e la cipolla tagliate a cubetti piccoli. Unire la melanzana privata della buccia e tagliata a dadi di circa 1.5 cm di lato. Far rosolare per bene, poi sfumare con il vino bianco. Quando l'alcool sarà evaporato unire i pelati schiacciati , il brodo , i fagioli e i moscardini puliti. Cuocere per circa 40 minuti a fuoco bassissimo, coperto per la prima mezz'ora e poi scoperto perché si addensi. (ovviamente se in cottura vedeste che il sugo tende ad asciugare, unire ancora un po' di brodo di pesce). Aggiungere il peperoncino ed aggiustare di sale. Bollire la pasta in abbondante acqua salata e condire con il sugo preparato.