**Pasta e Fagioli van Aldo Masterchef Australie**

Nodig:

50 gram vetspek

2 eetlepels olijfolie

2 teentjes knoflook, gepeld, heel

800 gram cannellinibonen uit blik

10 cm bleekselderij, in blokjes gesneden

5 cm zwoerd (evt pancetta)

5 cm Parmezaanse kaaskorst

12 uitgelekte cherrytomaatjes uit blik

1 bird's eye chili, zaadjes verwijderd, indien gewenst

¼ kopje peterselie fijngehakt

¼ kopje basilicum, fijngehakt

200 gram gedroogde macaroni (lange smalle, rechte pijpjes)

1 kleine witte ui, fijn gesneden

zout en peper naar smaak

Bereiding:

Snijd het spekvet in kleine stukjes en doe ze in een grote diepe koekenpan op middelhoog vuur. Laat het vet smelten en voeg dan olijfolie en knoflook toe. Kook tot de knoflook bruin is maar niet verbrand. Voeg de bonen toe, inclusief het vocht. Spoel de blikken en voeg de vloeistof toe aan de pan. Aan de kook brengen. Zet het vuur lager en laat sudderen. Voeg bleekselderij en zwoerd toe en laat 20 minuten sudderen. Voeg de Parmezaanse kaaskorst toe en laat 10 minuten sudderen. Voeg tomaten, chili, zout en peper toe en kook 10 minuten. Roer af en toe om te voorkomen dat de bonen aan de bodem van de pan gaan plakken. Gebruik een lepel om de tomaten te laten ploffen om hun sap in de saus te laten komen en kook nog 5 minuten. Verwijder de knoflook en de Parmezaanse kaaskorst en voeg de kruiden toe. Laat 5 – 10 minuten sudderen tot het glanzend, glanzend en dikker begint te worden. Voeg macaroni en zout toe en roer voorzichtig. Kook de pasta een minuut korter dan de aangegeven tijd op de verpakking, voeg indien nodig een beetje water toe. Haal de pan van het vuur en laat de pasta nog 1 minuut garen op de restwarmte. Schep in serveerschalen en voeg wat versgemalen zwarte peper toe. Garneer met wat plakjes ui en serveer met brood ernaast.