

## **Agriturismo Cavetta**

Nel proporre le proprie specialità culinarie, l'Agriturismo Cavetta utilizza esclusivamente frutta (in particolare prugne, pesche e mele) e verdura prodotte direttamente in azienda, seguendo la stagionalità dei prodotti offerti, oltre alle carni provenienti dai propri allevamenti di animali di bassa corte.

L'agriturismo dispone di camere per l'accoglienza e pratica la vendita diretta di frutta e verdura.



## **Piatto tipico del territorio**

*Pasta e fagioli*

### **La ricetta**

Ingredienti per 6 persone

- 2lt acqua
- 1kg di fagioli borlotti freschi
- 1 carota
- 1cipolla media
- 1patata
- 1 o 2 coste sedano
- cotenna di maiale
- olio extra vergine d'oliva
- 100 g tagliatelle fatte in casa
- sale e pepe

### **Preparazione**

Prendere una pentola e nell'acqua far bollire i fagioli, carota, patata, sedano e cipolla e la cotenna di maiale per circa 90 minuti.

Togliere la cotenna e passare la verdura tenendo da parte un mestolo di fagioli interi, mettere il passato e i fagioli interi in una pentola e far bollire; unire la pasta aggiustando di sale e pepe, quindi lasciare intiepidire prima di servire a tavola con un filo di olio di oliva. Non far mancare dei piccoli crostini di pane.

### **Contatti**

#### **Agriturismo Cavetta**

Via Cavetta Marina, 53/A – Jesolo

[www.agriturismocavetta.com](http://www.agriturismocavetta.com)

[agriturismocavetta@libero.it](mailto:agriturismocavetta@libero.it)