

PRIMI PIATTI

Mille cosedde (versione 2)

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Legumi secchi (ceci, fave, fagioli)	300 g
Sedano	1 gambo
Verza piccola	1/2
Carota	1
Cipolla media	1
Funghi freschi	alcuni
Olio d'oliva	10 cucchiari
Sale	
Pepe	
Pasta tipo pasta corta rigata	300 g
Formaggio pecorino grattugiato	

Preparazione

- 1 Tenete a bagno per 24 ore i legumi in acqua leggermente tiepida, togliendo quelli che galleggiano.
- 2 Metteteli quindi in una casseruola, meglio se di coccio, con sedano e carote tagliate a pezzettini, la verza tagliata a listarelle, la cipolla e i funghi affettati; versate circa tre quarti di litro di acqua, incoperchiate e portate a bollore.
- 3 Cuocete un'ora e mezza circa a fuoco basso, salate, pepate e versate 5 cucchiari d'olio. Cuocete ancora un'oretta, rimescolando di tanto in tanto; il brodo, a fine cottura, dovrà essere quasi completamente assorbito.
- 4 Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela a metà cottura, unitela alla minestra già pronta e fatela bollire qualche minuto.
- 5 Toglietela dal fuoco, versate il rimanente olio, lasciate riposare per 5 minuti circa, poi servite con abbondante pecorino e altro pepe appena macinato.