

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di ceci e costine

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Ceci secchi	600 g
Costine di maiale	700 g
Patate	4
Cipolle	2
Sedano	1 costa
Carota	1
Rosmarino	1 rametto
Conserva di pomodoro	1 cucchiaio
Sale	

PER IL SOFFRITTO

Olio d'oliva extra-vergine

Preparazione

- 1 La prima operazione consiste nel far rinvenire i ceci secchi: metteteli quindi in acqua fredda con una manciata di bicarbonato di sodio e lasciateli per una notte.
- 2 Terminato l'ammollo, scolateli e sistemateli in una pentola contenente dai tre ai quattro litri d'acqua ed iniziate la cottura.
- 3 Intanto fate un soffritto con le cipolle, il sedano, la carota, il rosmarino e poco olio d'oliva. Se è il caso, schiumate di tanto in tanto con la schiumarola la pentola dei ceci.
- 4 Dopo quasi due ore di bollitura, unite ai ceci il soffritto, le patate intere e sbucciate, le costine di maiale lunghe circa 8-10 centimetri ed infine la salsa di pomodoro concentrata.
- 5 Cuocete per un altro paio d'ore, comunque fino a cottura completa dei ceci. Prima di servire la minestra calda, schiacciate le patate con mestolo e forchetta e aggiustate di sale. Vino consigliato: Barbera d'Alba.