

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci alla calabrese

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Ceci secchi	400 g
Cipolla	1/2
Sedano	1/2 costa
Aglione	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Prezzemolo	1 ciuffetto
Rosmarino	alcune foglie
Pomodori freschi (o pomodori pelati)	500 g
Pasta tipo spaghetti	200 g

■ Preparazione

- 1 Mettete a mollo i ceci il giorno precedente, fateli cuocere, almeno per due ore, in una pentola di coccio insieme con olio, cipolla e sedano tritati.
- 2 In un'altra pentola soffriggete nell'olio l'aglio, unite i pomodori spezzettati, il prezzemolo tritato e il rosmarino e fate cuocere.
- 3 Passate i ceci al setaccio, uniteli alla salsa di pomodoro e mescolate, ottenendo così una zuppa densa, alla quale aggiungerete degli spaghetti che avrete spezzettato, lessato a parte e scolati al dente.
- 4 Amalgamate e fate insaporire per qualche minuto con l'aggiunta di un filo d'olio crudo prima di servire.