

PRIMI PIATTI

Ceci alla salvia

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Ceci	400 g
Aglio	2 spicchi
Lardo di maiale	50 g
Cipolla	1/2
Carota	1
Sedano	1 costa
Foglie di salvia	1 manciata
Concentrato di pomodoro	2 cucchiai
Pane casereccio	4 fette
Formaggio pecorino grattugiato	2 cucchiari
Olio d'oliva	4 cucchiari
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 È una minestra gustosa, genuina e nutriente che, consumata fredda, è ideale anche nella stagione più calda. Mettete i ceci puliti e lavati a mollo in acqua fredda per una notte.
- 2 Il giorno dopo scolateli e versateli in una pentola con 150 cl d'acqua fredda poco salata. Fateli cuocere a fiamma bassa, con il coperchio, per circa 2 ore.
- 3 Nel frattempo tritate lardo, aglio, cipolla, carota raschiata e lavata, sedano e una foglia di salvia. Fate soffriggere il trito nell'olio a fiamma bassa per 10 minuti.
- 4 Unite i ceci cotti con il loro brodo, il concentrato di pomodoro, le foglie di salvia e bollite piano per 30 minuti.
- 5 Tostate in forno le fette di pane, adagiatele una per fondina, versatevi la minestra, pepate, aggiungete l'olio crudo e servite con pecorino grattugiato a parte.