

Pasta e ceci

Pasta cun cixiri



TEMPI DI ESECUZIONE: 1 h 30'

GRADO DI DIFFICOLTÀ: Media

INGREDIENTI:

Circa 250 g di ceci, 100 g di pasta corta, 2 patate, 1 spicchio d'aglio, 2-3 filetti di acciughe, 2 pomodori, olio extravergine d'oliva, peperoncino macinato, rosmarino, sale, 2 litri e mezzo d'acqua.

PREPARAZIONE:

Lavare accuratamente i ceci e metterli in ammollo in abbondante acqua tiepida dalla sera precedente, avendo cura di aggiungere all'acqua una manciata di sale grosso e di sfregare energicamente i ceci. Scolarli e lavarli sotto l'acqua corrente. In un tegame capiente far soffriggere, in poche cucchiaiate d'olio, l'aglio tritato e i filetti di acciughe sminuzzati. Far dorare appena, aggiungervi i pomodori tagliati a pezzetti e un pizzico di peperoncino. Dopo qualche minuto unire al soffritto l'acqua, i ceci e il rosmarino (per alcune persone il sapore del rosmarino è molto forte, è pertanto consigliabile mettere le foglioline di questo arbusto dentro un filtro). Aggiustare di sale e lasciar cuocere per circa un'ora; all'occorrenza aggiungere acqua, preferibilmente calda. A parte lessare le patate e passarle nella loro acqua di cottura non salata, unirvi una manciata di ceci precedentemente frullati e mescolare il tutto. A fine cottura aggiungere la crema così ottenuta ai ceci. A parte cuocere la pasta al dente, scolarla e unirla alla minestra. Aggiungere un filo di olio extravergine e lasciar mantecare a fuoco vivace per circa due minuti.

A QUALE/I PRODOTTI/TRADIZIONALI LA RICETTA FA RIFERIMENTO:

Grano e leguminose, ingredienti base della cucina quotidiana, sempre presenti nelle tavole *de is spitziusesus*.

CURIOSITÀ/TOCCO PERSONALE:

Si può aggiungere un pizzico di bicarbonato per velocizzare la cottura.

