

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di ceci e maiale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

300 g di ceci
200 g di scarole
3 costine di maiale
200 g di prosciutto tagliato a dadini
aglio
olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tenete a bagno i ceci in una terrina con acqua fredda per 24 ore. Al momento della preparazione, sbucciate la cipolla e l'aglio, mondate il prezzemolo e lavatelo, poi tritate tutto assieme al prosciutto. Ponete il trito a soffriggere con l'olio in una pentola, possibilmente di coccio, poi unitevi i ceci ben scolati e lasciateli insaporire sul fuoco medio per circa 5 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno: quindi aggiungete 2 litri e mezzo di acqua salata e portate all'ebollizione.

Tagliate a pezzi le costine di maiale; mondate la scarola e il sedano, lavateli e tagliuzzateli.

Quando l'acqua sarà bollente, versate nella pentola la passata di pomodoro, le costine, il sedano e la scarola e fate cuocere, a fuoco bassissimo e a recipiente coperto, per circa 3 ore.

Passato questo tempo, trasferite la preparazione nella zuppiera, pepatela e servitela in tavola calda, accompagnata da fette di pane tostato e pecorino grattugiato.