

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e ceci

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

Maltagliati
ceci
rosmarino
aglio
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i ceci a bagno una notte intera assieme alla cenere (ranno) racchiusa in un sacchetto al fine di rendere il legume più morbido.
Al mattino seguente, lavare accuratamente, quindi mettere a cuocere in una pentola con abbondante acqua, un rametto di rosmarino e uno spicchio d'aglio.
Solo a fine cottura aggiungere olio d'oliva crudo.

NOTE

E' un piatto tipico della Vigilia di Natale con origini antichissime.