

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci e lumachine di mare al profumo di rosmarino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g di ceci secchi
2 spicchi d'aglio
1 foglia d'alloro
400 g di lumachine di mare vive
olio extravergine d'oliva
1 rametto di rosmarino
1/2 bicchiere di vino bianco secco
sale
pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Ammollare i ceci per una notte con un pizzichino di bicarbonato, quindi lessarli per due ore con uno spicchio d'aglio e una foglia d'alloro.



- 2 Far spurgare per una nottata in acqua e sale le lumachine, quindi risciacquatele più volte, in modo che anche i gusci sian belli puliti.



- 3 Fare un bel fondo con 4-5 cucchiai d'olio extravergine, uno spicchio d'aglio e un bel rametto di rosmarino.

Soffriggere per 5-6 minuti in maniera che l'olio si aromatizzi per bene,stando attenti a non bruciare l'aglio.

Poi eliminare entrambi gli odori.



- 4 Buttar dentro le lumachine, sfumare 1\2 bicchiere di vino bianco secco e dare una prima aggiustatina di sale.

Continuare la cottura fin quando le lumachine si saranno aperte.



- 5 Poi, scolare le lumachine e filtrare il sughetto che si sarà formato, in modo da eliminare gli opercoli di chiusura delle lumache.

Tirare fuori dal guscio le lumachine intanto che i ceci cuociono.





6 Ultimata la cottura dei ceci, scolarne un paio di cucchiari da tenere interi, passare il resto con sufficiente acqua di cottura con un frullatore ad immersione, dopo aver eliminato l'alloro.





- 7 Quindi, filtrare la zuppetta ottenuta al colino e travasare in casseruola, unendo il sughetto di cottura delle lumachine.



- 8 Riportare sul fuoco, far sobbollire e unire i ceci tenuti da parte, aggiustare di sale e dare una bella grattata di pepe nero.



- 9 Controllare la densità e unire le lumachine all'ultimo, in modo che non induriscano.



- 10 Servire caldo, accompagnando con crostini.

