

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cicerchia

LUOGO: Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 8 ORE DI AMMOLLO



La zuppa di cicerchia è uno dei piatti classici della cucina marchigiana. La cicerchia, infatti, è la leguminosa simbolo di questo territorio e della sua cucina. Per chi non ha molta dimestichezza nel suo utilizzo, vi facciamo vedere come l'abbiamo usata per realizzare una gustosissima zuppa.

INGREDIENTI

CICERCHIE 320 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
LARDO DI MAIALE 50 gr
PANCETTA (TESA) 50 gr
POMODORO PELATO 100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la cicerchia a bagno in acqua per una notte (almeno 8 ore), aggiungete un cucchiaio di bicarbonato per favorire l'ammorbidimento, se piace.



- 2 Il giorno seguente, scolatele e sciacquatele in acqua corrente.



- 3 Lessatele in semplice acqua per circa 35 minuti dal bollore.





4 Salate le cicerchie al termine della cottura.

Fate soffriggere del lardo battuto in un tegame di terracotta.



5 Unite la cicerchia scolata al tegame e fate cuocere per qualche minuto.



6 Aggiungete la passata di pomodoro, il sale ed il pepe.



7 Bagnare con l'acqua di cottura delle cicerchie.



8 Frullare una parte delle cicerchie aiutandosi con poca della loro acqua di cottura.



9 Versare la purea di cicerchie ottenuta nel tegame e mescolare.



10 Lasciate cuocer per altri 15 minuti.

Servite la zuppa ben calda con un giro d'olio a crudo e una macinata di pepe.

