

ZUPPE E MINESTRE

Minestra con i ceci

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CECI 300 gr
CANNOLICCHI pasta fresca - 300 gr
LARDO DI MAIALE 100 gr
POMODORI ben maturi - 150 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 1 rametto
SALE
PEPE NERO

La **Minestra con i ceci** sta all'Umbria come i tortelli all'Emilia, in modo particolare in questa versione che prevede un bel soffritto ricco di lardo che rimanda ad altri tempi, quando il lardo era uno dei pochi grassi utilizzati. Non resta che dire: buon appetito!

Provate questo comfort food delizioso e fateci sapere!

PREPARAZIONE

- 1 Tritate grossolanamente il lardo.

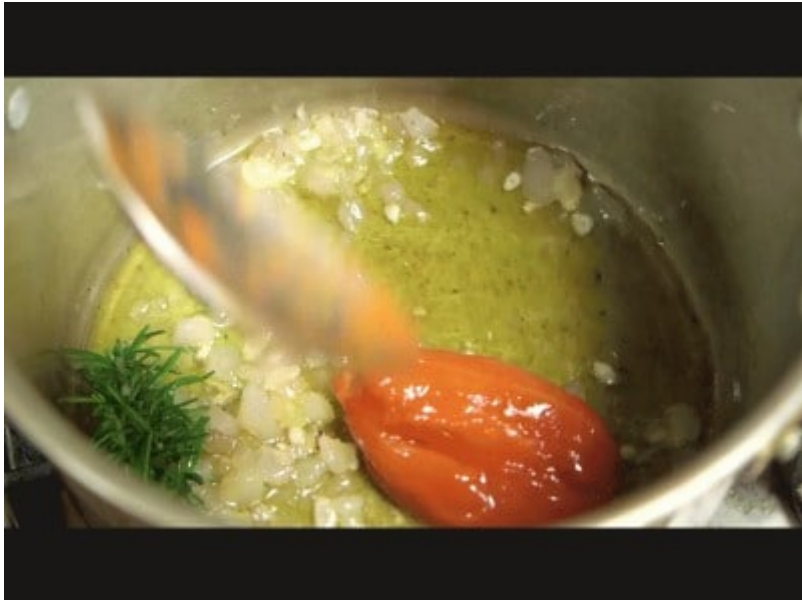


- 2 Fatelo soffriggere in pentola con un bel fondo d'olio extravergine d'oliva, un rametto di rosmarino e uno spicchio d'aglio.





- 3 Unite, a questo punto, 150 g di pomodori ben maturi, spellati e privati di semi oppure dei pelati schiacciandoli leggermente.



- 4 Unite i ceci già cotti e dell'acqua per agevolare la cottura.



5 Lasciate cuocere a pentola coperta per una decina di minuti.

Salate la minestra, verificate che vi sia abbastanza liquido per la cottura della pasta e unite i cannolicchi o della pasta fatta in casa.



- 6 Portate a cottura, quindi servite la minestra ben calda con un giro d'olio a crudo e una macinata di pepe nero.

