

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di ceci e castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

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



## INGREDIENTI

CECI 300 gr  
CASTAGNE secche o fresche - 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Mettete a bagno i ceci la sera precedente in acqua e sale e cuoceteli, quindi, il mattino seguente in una pentola possibilmente di coccio, a fuoco lento.

Contemporaneamente in un'altra pentola mettete a lessare le castagne con la loro buccia, quindi quando saranno cotte privatele sia della buccia dura esterna che della pellicina

interna. Qualora usiate quelle secche, fatele ugualmente lessare come per le fresche.



- 2 Nel frattempo preparate un soffritto in un tegame con dell'olio extravergine d'oliva, due spicchi di aglio ed il rosmarino.

Quando il soffritto sarà ben rosolato, unitelo alla pentola con i ceci.



- 3 Unite, quindi, alla preparazione, le castagne precedentemente lessate.



4 Schiacciate due o tre cucchiai di ceci ed utilizzateli per addensare il brodo.

Lasciate insaporire il tutto per due o tre minuti, quindi servite.