

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di maiale con ceci e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *240 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Una zuppa ricca e saporita che profuma quasi di inverno... Davvero piacevole ora che le temperature stanno scendendo. Provatela, è un piatto veramente gustoso!

## INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE (polpa) - 600 gr  
CECI secchi - 250 gr  
PATATE 500 gr  
CIPOLLE 1  
ALLORO 2 foglie  
SEDANO 1 costa  
POMODORI maturi - 2  
CAROTE 1  
CHIODI DI GAROFANO 1  
CANNELLA 1 presa  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Mettere in ammollo i ceci per almeno 12 ore, quindi scolateli e trasferiteli in una casseruola con l'acqua fredda e una foglia d'alloro.

Lessate i ceci per circa due ore a fiamma dolce. Nel frattempo, pulite la carota ed il sedano.

In una casseruola riunite il sedano, la carota, la cipolla steccata con i chiodi di garofano e i pomodori tagliati in quarti, quindi aggiungete 3 l di acqua. Regolate di sale e fate bollire per mezz'ora a fiamma dolce.



**2** Passato questo tempo, aggiungete la polpa di maiale tagliata a pezzetti e protraete la cottura per un'altra ora. A cottura ultimata scolate la carne e filtrate il brodo.

In una padella rosolate lo spicchio d'aglio schiacciato, che poi eliminerete, unite le patate tagliate a dadini, i ceci e la carne.



**3** Ricoprite il tutto con il brodo e lasciate cuocere per un'altra ora.



4 Servite la zuppa bollente con i crostini di pane tostato.