

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di maiale con ceci e patate

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.