DITALI CON VERZA E CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di foglie di verza,
- 120 g di ceci secchi,
- 80 g di ditalini,
- 2 cucchiai d'olio,
- 8 dl di brodo vegetale,
- una foglia di alloro,
- uno spicchio d'aglio,
- sale e pepe.

Mettere i ceci a bagno per 12 ore, poi versarli in una pentola con l'alloro, poco sale marino, 1 litro di acqua e farli cuocere a fuoco basso per 2 ore circa.
Lavare accuratamente la verza e tagliarla a piccole striscioline.
In una casseruola antiaderente fare dorare l'aglio con l'olio, unire la verza, diluire con il brodo, aggiungere i ceci sgocciolati e portare tutto all'ebollizione.
Unire la pasta, portare a cottura e servire la minestra con una spolverata di pepe o peperoncino.