

MINESTRA DI CECI ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- alcuni spicchi di aglio,
- cipolla,
- olio d'oliva extra-vergine,
- filetti d'acciughe,
- prezzemolo,
- passato di pomodoro,
- ceci lessati (con relativa acqua).

Scaldare in una pentola a fuoco dolce l'olio, aggiungere i filetti di acciuga e farli sciogliere sull'angolo del fornello.

Una volta sciolti aggiungere l'aglio a fettine e la cipolla affettata fine alzando il fuoco.

Lasciare soffriggere dolcemente ed aggiungere poco prima del pomodoro il prezzemolo tritato finemente.

Aggiunto il pomodoro, salare e far rapprendere il sughetto a fuoco vivace.

Quando il sughetto è ritirato a sufficienza aggiungere l'acqua dei ceci insieme ad una ramaiolata degli stessi.

Far riprendere il bollore e cuocere per 15'.

Passare il tutto col passaverdure fine (o al limite usare il frullatore ad immersione) e rimettere sul fuoco con una ramaiolata di ceci.

Aggiustare di sale, far riprendere il bollore e cuocere per 5'.

Il brodo di ceci è pronto per essere servito come tale oppure con pezzetti di pane tostato, o per cuocerli della pasta dentro.