

MINESTRONE DI CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ceci secchi,
- 2 patate,
- 150 g di orecchiette,
- 10 foglie di basilico,
- salsa di pomodoro,
- 100 g di cotenna di maiale,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di salsa di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio.

Tenere a bagno i ceci per 18 ore.

Soffriggere dolcemente un trito di aglio, cipolla e basilico, unire la cotenna fiammeggiata e tagliata a listarelle e i ceci scolati.

Unire le patate a tocchetti 3 l di acqua e sale.

Coprire e cuocere per 2 ore e mezzo a fuoco basso.

Unire le orecchiette e portare a cottura Condire con olio crudo e pepare.