MILLE COSEDDE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di legumi secchi (ceci, fave, fagioli),
- 1 gambo di sedano,
- 1/2 verza piccola,
- 1 carota,
- 1 cipolla media,
- alcuni funghi freschi,
- 10 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 300 g di pasta tipo pasta corta rigata,
- formaggio pecorino grattugiato.

Tenete a bagno per 24 ore i legumi in acqua leggermente tiepida, togliendo quelli che galleggiano.

Metteteli quindi in una casseruola, meglio se di coccio, con sedano e carote tagliate a pezzettini, la verza tagliata a listarelle, la cipolla e i funghi affettati; versate circa tre quarti di litro di acqua, incoperchiate e portate a bollore.

Cuocete un'ora e mezza circa a fuoco basso, salate, pepate e versate 5 cucchiaini d'olio.

Cuocete ancora un'oretta, rimescolando di tanto in tanto; il brodo, a fine cottura, dovrà essere quasi completamente assorbito.

Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela a metà cottura, unitela alla minestra già pronta e fatela bollire qualche minuto.

Toglietela dal fuoco, versate il rimanente olio, lasciate riposare per 5 minuti circa, poi servite con abbondante pecorino e altro pepe appena macinato.