

ZUPPA DI CECI ALLA CALABRESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ceci secchi,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 costa di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- alcune foglie di rosmarino,
- 500 g di pomodori freschi (o pomodori pelati),
- 200 g di pasta tipo spaghetti.

Mettete a mollo i ceci il giorno precedente, fateli cuocere, almeno per due ore, in una pentola di coccio insieme con olio, cipolla e sedano tritati.

In un'altra pentola soffriggete nell'olio l'aglio, unite i pomodori spezzettati, il prezzemolo tritato e il rosmarino e fate cuocere.

Passate i ceci al setaccio, uniteli alla salsa di pomodoro e mescolate, ottenendo così una zuppa densa, alla quale aggiungerete degli spaghetti che avrete spezzettato, lessato a parte e scolati al dente.

Amalgamate e fate insaporire per qualche minuto con l'aggiunta di un filo d'olio crudo prima di servire.