CECI ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ceci,
- 2 spicchi di aglio,
- 50 g di lardo,
- 1/2 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- una manciata di foglie di salvia,
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro,
- 4 fette di pane casereccio,
- 2 cucchiai di pecorino,
- 4 cucchiai di olio di oliva,
- sale,
- pepe.

E' una minestra gustosa, genuina e nutriente che, consumata fredda, è ideale anche nella stagione più calda.
Mettete i ceci puliti e lavati a mollo in acqua fredda per una notte.
Il giorno dopo scolateli e versateli in una pentola con 1 litro e 1/2 di acqua fredda poco salata.
Fateli cuocere a fiamma bassa con il coperchio, per circa 2 ore.
Nel frattempo tritate lardo, aglio, cipolla, carota raschiata e lavata, sedano e una foglia di salvia.
Fate soffriggere il trito nell'olio a fiamma bassa per 10 minuti.
Unite i ceci cotti con il loro brodo, il concentrato di pomodoro, le foglie di salvia e bollite piano per 30 minuti.
Tostate in forno le fette di pane, adagiatele una per fondina, versatevi la minestra, pepate, aggiungete l'olio crudo e servite con pecorino grattuggiato a parte.