



ZUPPA DI CECI E CASTAGNE

Ingredienti

250 gr di ceci secchi
200 gr di castagne
500 gr di pomodori maturi
1 spicchio di aglio
rosmarino
40 gr di grasso di prosciutto crudo
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Tenere a bagno i ceci in acqua per una notte, quindi scolarli, sciacquarli e metterli in una casseruola, coprirli di acqua non salata e cuocerli per due ore. Scolarli e tenere da parte l'acqua di cottura.

Incidere le castagne e arrostarle nell'apposita padella forata, sbucciarle e tagliarle a pezzetti.

Far rosolare lo spicchio di aglio in camicia in una casseruola con olio, il rosmarino

e il grasso del prosciutto, unire le castagne, farle insaporire e aggiungere la concassé di pomodoro e i ceci scolati. Dopo 5 minuti aggiungere circa 2 litri di acqua calda e parte dell'acqua di cottura dei ceci, portare ad ebollizione, abbassare la fiamma e cuocere per un'ora, aggiungendo, se serve, altra acqua calda. Salare a fine cottura.

Come tutte le zuppe meglio prepararle con largo anticipo, saranno più buone. Basterà riscaldarla su fiamma bassa. Servire con pane casereccio tostato.