



Vizio & Sfizio

MINESTRA DI CECI E POLPI AL ROSMARINO (primo)

INGREDIENTI (per 10 persone)

2 kg. polpi

400 gr. ceci Flora (Azienda Agricola Camilli)

1 cipolla, 3 foglie di alloro, 4 spicchi di aglio, 150 gr. sedano, 50 gr. scalogno, 200 gr. pomodori ramati

1/2 litro di vino rosso

50 gr. pancetta affumicata

1 litro di brodo

2 rametti di rosmarino, 30 gr. prezzemolo tritato, peperoncino

50 gr. olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Cuocete i polpi in acqua leggermente salata con 1 spicchio di aglio e 2 foglie di alloro. Ammollate i ceci per il tempo indicato sulla confezione, dopodichè cuoceteli in acqua con 1 foglia di alloro e 1 spicchio di aglio in camicia salando verso la fine della cottura. Preparate un soffritto con aglio, 1 scalogno e sedano tritati e la pancetta a dadini, aggiungetevi i pomodori a pezzi ed infine unite i ceci dopo averne conservato una parte. Unite poco brodo e parte dell'acqua di cottura dei ceci, fate bollire per 1/2 ora e frullate al mixer. Per ottenere una crema più fine passarla al colino.

Nel frattempo pulite, spellate i polpi e tagliateli a rondelle. In una casseruola rosolate 1 spicchio di aglio e 1/2 cipolla tritati con un filo d'olio, unitevi i polpi, bagnate con il vino rosso e fatelo evaporare. Aggiungete il passato di ceci e quelli interi, insaporite con il peperoncino e con un soffritto di olio e rosmarino. Rifinite con del prezzemolo tritato, versate in piatti fondi o zuppierine, fate un giro d'olio e servite caldo.

Buon Appetito !!!