

Minestra di ceci alla toscana

Ingredienti per 4 persone

Un barattolo di ceci grossi (circa 500 grammi)

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

Olio extra vergine di oliva

Sale o ½ dado

Pepe q.b.

Per i crostini di pane

2 fette di pane (tipo toscano)

Olio, sale e pepe

Svolgimento:

In un tegame abbastanza alto, soffriggere l'aglio, lasciato intero in abbondante olio di oliva, insieme al rametto di rosmarino, lasciato intero. Quando l'aglio è appena ambrato, toglierlo. Fare lo stesso con il rametto di rosmarino.

Versare i ceci interi lasciandone una parte, circa i $\frac{3}{4}$ da aggiungere quando la minestra è pronta.

Fare bollire i ceci, accertandosi che diventino abbastanza morbidi.

Poi passarli con il passaverdure o con il mixer.

Aggiungere dell'acqua al passato di ceci per ottenere la giusta consistenza, cioè abbastanza denso.

Aggiustare con pepe e sale e lasciare bollire fino a raggiungere la densità desiderata.

Una volta ultimata la cottura, mettere il resto dei ceci interi, lasciati precedentemente da parte.

Tagliare il pane a dadini e condirlo con olio, sale e pepe e scottarli in una padella.

Servire la minestra con un filo d'olio crudo e se si vuole con un po' di rosmarino.

Aggiungere una manciata di crostini, serviti a parte.

