

Minestra ceci e castagne

Scritto da Gianluca Paoni



Come una volta, ingredienti semplici, ricavati dalla terra che sprigionano un sapore intenso. Da gustare soprattutto nelle stagioni più fredde, la ricetta si realizza senza troppe difficoltà.

Ingredienti per 4 persone

- **Ceci**
400 gr.
- **Castagne**
- **Aglio**
1 testa
- **Passata di pomodoro**
1/2 litro
- **Rosmarino**
1 mazzetto
- **Olio**
- **Sale**

Preparazione

- Mettere i ceci a bagno la sera prima e cuocerli a fuoco lento. Preparare le castagne arrostandole e spellandole.
- Preparare un soffritto di aglio e rosmarino.
- Aggiungete la passata di pomodoro, un pò d'acqua calda, i ceci e le castagne;
- Lasciare cuocere fino a quando il tutto si sia amalgamato per bene.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Note

Per esaltare di più i sapori sarebbe meglio usare una pentola di coccio come si faceva una volta.