



MANGIA E BEVI...

zuppa di ceci

IN CIOCIARIA

Zuppa di ceci

350 g di ceci, quattro fette di pane casereccio, due filetti d'acciughe, 200 g di pomodoro, un rametto di rosmarino, un rametto di erba pepe, un peperoncino, uno spicchio d'aglio, mezzo bicchiere di vino bianco, 5 cucchiari di olio.

Mondare i ceci e lasciarli ammolare per un giorno almeno; scolarli e metterli sul fuoco in una pentola coperti di acqua, portare a cottura a fuoco bassissimo. In una padella soffriggere l'aglio, il rosmarino e le acciughe per dieci minuti, quindi versare il mezzo bicchiere di vino. Far evaporare il vino, poi unire il pomodoro e l'erba pepe, continuando la cottura ancora per un quarto d'ora. Versare questo soffritto nella pentola, alzare il bollore e far cuocere per altri 45 minuti. Servire la zuppa con le fette di pane tostate.

Chick-peas soup

350 g chick-peas, 4 slices home-made bread, 2 anchovy fillets, 200 g tomato, rosemary, some peppergrass, 1 chili pepper, 1 clove garlic, 1/2 glass white wine, 5 tablespoons oil.

Clean the chick-peas and soak them in water for at least one day. Drain the chick-peas and cook them with water in a covered saucepan over a very low heat. Meanwhile, saute for 10 minutes the garlic, the rosemary and the anchovy fillets pouring half glass of white wine over. Let the wine evaporate; add the tomato and the peppergrass; cook for another 15 minutes. Pour this lightly fried mixture in the saucepan, bring to the boil and cook for 45 minutes. Serve the soup with the toasted bread slices.