



PASTA E CECI

Ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova

Ingredienti per 8 persone

400 g di ceci secchi
250 g di Risoni di ceci Felicia
500 g di erbette
brodo vegetale q.b.
200 g di salsiccia
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla
2 cucchiaini di concentrato di
pomodoro q.b.
Olio extravergine di oliva
sale q.b.
pepe nero



Procedimento:

Metti in ammollo i ceci in acqua fredda con un cucchiaino di bicarbonato per almeno 12 ore di anticipo. Trascorso il tempo di ammollo, scola i ceci, risciacqua abbondantemente e trasferiscili in una pentola capiente con due spicchi di aglio schiacciati e un paio di foglie di salvia e fai cuocere per due ore (non salare l'acqua di cottura, per evitare che i ceci possano rimanere duri. Il sale non va mai aggiunto a inizio cottura o a metà cottura perché si indurisce la buccia dei legumi e si rovina la cottura. Il sale va aggiunto solo a cottura ultimata. Trita la cipolla, il sedano e la carota. Fai imbiondire in una casseruola con l'olio extravergine di oliva. Aggiungi la salsiccia sgranata e schiacciata con una forchetta al soffritto, quindi i ceci scolati. Aggiungi il concentrato di pomodoro precedentemente sciolto in un po' di brodo e copri con altro brodo. Nel frattempo taglia a julienne sottile le erbette e aggiungile alla minestra, cuoci ancora per 1 ora. Per rendere lo zimino più cremoso puoi passare metà dei ceci aiutandoti con un frullatore a immersione. Alla fine regola di sale e pepe di mulinello. Fai cuocere i risoni di ceci in abbondante acqua bollente salata per circa 9 minuti. Scola, trasferisci in un piatto fondo individuale e aggiungi un paio di mestoli di zimino. Servi immediatamente.

Consigli

Il termine dialettale genovese zemìn, voce poi passata all'italiano zimino, indica una cottura in umido in cui entrano bietole o spinaci. Il termine deriverebbe dall'aggettivo arabo saminun attraverso la forma turca semin, con significato di “grasso intingolo”.