

La pasta e ceci della signora Annina



I ceci mi piacciono preparati e serviti in ogni guisa; e amo in particolare la pasta e ceci, in tutte le sue versioni.

Tempo fa, su queste pagine, ricordavo con rimpianto la meravigliosa pasta e ceci che preparava, quand'ero ragazzino, una vicina di casa.

Uno dei figli, avendone preso atto, si è premurato di trovarla e di farmela avere:

io ve la propongo, preparata da me, qui di seguito.

[La ricetta originale è qui](#), così come mi è stata trasmessa, in una pagina a lei riservata.

Quella che segue è la versione adattata a utensili e ingredienti presenti nella mia cucina.

Per esempio il brodo vegetale: io ne ho quasi sempre di pronto in casa (o [nel mio magico freezer](#)) e mi son quindi limitato ad aromatizzarlo con finocchiella, finocchio e basilico.

Invece le patate le ho tagliate a dadolini e le ho messe a cuocere insieme ai ceci già rinvenuti.

Per il resto ho cercato di rispettare il più fedelmente possibile la ricetta originale, arricchendo però il soffritto di cipolla con un paio di cucchiai di dadolata di carote e sedano e passando poi, prima di aggiungere la pasta, un terzo circa di ceci e patate lessati al mixer.

E ora, cominciando con gli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

ceci (pesati già ammollati)	g	300
patata	g	100
pasta (p.e. ditali)	g	60
brodo vegetale	cc	1'000
Aromi e sapori per il brodo		
finocchio	pz	1
finocchiella	mazzetto	1
basilico	foglie	6
pomodoro	g	100
Cottura		
cipolla media	pz	1
dadolata per soffritto	CT	2
olio EVO		QB
sale e pepe		QB
erba cipollina		Ad Lib

Preparazione:

Il giorno prima...

Alla sera mettere a mollo in acqua con un cucchiaino di bicarbonato i ceci; cambiare l'acqua e risciacquarli dopo la prima ora.

Nel caso non si abbia un brodo vegetale già a disposizione, prepararne uno aggiungendo verso la fine gli elementi aromatici.

Ora si può cominciare!

Mettere a scaldare il brodo vegetale (se già a disposizione dalla dispensa arricchirlo con gli elementi aromatici e farlo sobbollire una mezzoretta).

In una pentola capace fare soffriggere in olio d'oliva la cipolla e l'eventuale [dadolata da soffritto](#).

Appena la cipolla sarà ammorbidita, sbucciare e tagliare a cubetti la patata, aggiungerla ai ceci scolati e sciacquati.

Versarli nella pentola e mescolare brevemente per far prendere sapore.

Coprire con il brodo filtrato. Portare a ebollizione, coprire, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per il tempo necessario ([vedi nota](#)) che può in certi casi arrivare alle tre ore.

Quando i ceci saranno cotti, se si desidera avere una minestra con maggiore cremosità, passare un terzo dei ceci (inclusi patata e soffritto di cipolla), con poco brodo, al mixer e tenere brevemente da parte.

Se si riesce ancora a ripescarlo, togliere il pomodoro, eliminare la buccia e ributtarlo nella minestra oppure aggiungerlo al mixer.

Assaggiare e aggiustare, solo ora, di pepe e sale (e solo se necessario, il brodo è già di per sé salato).

Portare a ebollizione e aggiungere la pasta:

qui son stati usati dei ditali ma vanno benissimo anche i ritagli di pasta all'uovo avanzati da altre preparazioni o un misto di pasta rotta.

Appena la minestra riprende a bollire, aggiungere i ceci passati e mescolare.

A fine cottura della pasta, togliere dal fuoco, aggiungere un cucchiaio o due di erba cipollina tagliata finemente (la quantità va al gusto) e lasciar riposare: va servita tiepida o, riscaldata, il giorno seguente.

La pasta e ceci è servita: buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- 100 g ceci secchi corrispondono a circa 300 g ceci ammollati
- *Tempi cottura: a seconda dei ceci e del tempo per cui son stati conservati, i tempi di cottura possono variare di molto: in genere si va da un'ora e mezza a tre ore. La soluzione migliore è cominciare ad assaggiarli dopo la prima ora!*
- *Ceci surgelati: oggi si trovano in commercio dei ceci surgelati di ottima qualità che richiedono dei tempi di cottura molto più brevi: in genere non più di trenta minuti. Io li ho provati alcune volte in diverse preparazioni con ottimi risultati.*
- *La finocchiella, così come il finocchio ma, in particolare il seme del finocchio, rappresenta un complemento molto importante nella preparazione delle minestre di legumi: contiene elementi che favoriscono la digestione dei legumi ed evitano il formarsi di spiacevoli gas intestinali.*
- *Erba cipollina: può essere sostituita da prezzemolo o pimpinella oppure da del cerfoglio. Può anche essere aggiunta al momento nei singoli piatti.*
- *grazie a [Stefano Mercurio](#) e alle sue sorelle che si son premurati di farmi avere la ricetta che preparava loro madre.*