

La pasta e ceci della signora Annina: la ricetta tradizionale di casa Mercurio.

Presentando tempo fa la ricetta della mia [pasta e ceci alla svelta](#) citai l'indimenticabile pasta e ceci che preparava, oramai mezzo secolo fa, una mia vicina.

Uno dei figli di questa signora – la signora Annina, per l'appunto – nello scorrere questo mio ricordo s'è premurato, consultandosi con le sorelle, di farmi avere la ricetta originale.

Ve la riporto pari pari.

Ciao Fulvio, finalmente sono riuscito farmi dire dalle mie sorelle la ricetta della minestra di ceci che a loro memoria faceva mamma.

Te la spiego come meglio riesco, se hai dei dubbi chiedimi.

Mettere a bagno i ceci almeno dalla sera prima.

Preparare a parte un brodo vegetale contenente in particolare sedano e carote (non patate, che verranno aggiunte più avanti nella minestra).

Fare un soffritto con battuto di cipolla, friggerlo solo quanto basta per ammorbidirlo (meno che rosolato).

Aggiungere a tale soffritto il brodo vegetale fatto prima e i ceci tolti dall'ammollo: È importante che i ceci vengano cotti dentro tale brodo.

Un grave errore sarebbe cuocere i ceci a parte, buttare via l'acqua della bollitura e aggiungerli così bolliti al brodo.

Poi aggiungere patate tagliate a pezzetti piccoli e finocchio (meglio se finocchietto selvatico, fresco) e cuocere tutto insieme.

Nota: un sapore particolare della minestra di ceci di mamma che le due sorelle ricordano entrambe distintamente è quello del finocchio.

Uno scopo delle patate è invece quello di rendere la minestra un po' densa.

Renza ricorda che a un certo punto della cottura, per dare un po' di colore e sapore in più, talvolta mamma aggiungeva uno o due pomodori belli maturi, che una volta cotti venivano poi privati della buccia.

Pare che mamma di solito non aggiungesse pasta a questa minestra.

Nel caso usava piccole quantità di *ave maria* (specie di ditalini).

Renza, che ti saluta, mi ha mandato oltre alla ricetta che ti ho già mandato, di cui conosce il testo, queste ulteriori precisazioni:

(Io aggiungerei, anche se è banale, che la qualità degli ingredienti di base è fondamentale per il gusto di qualsiasi piatto).

Nel brodo vegetale metterei anche cipolla, prezzemolo e basilico e, perché no e per renderlo più saporito, anche altre verdure come zucchina, porro e finocchio, che esalterà il sapore della minestra.

Eviterei le verdure con un sapore troppo deciso, che prevarrebbe sugli altri, e verdure che rilascino troppo colore, come per esempio rape rosse, spinaci, erbe, etc..

Nella preparazione del brodo metterei anche il pomodoro, in modo che filtrando il brodo, eventuali semi, bucce, etc non restino nella minestra.

Il finocchio tagliato a pezzetti piccoli, il finocchietto e la eventuale patata vanno aggiunti in momenti successivi, perché hanno tempi di cottura differenti.

Verso fine cottura, quando si regola la quantità di sale, si può anche aggiungere un pochino di dado vegetale biologico, se la minestra non è saporita come ci piacerebbe.

La cucina (*a differenza della pasticceria, NdR*) non è una scienza esatta, ognuno la adatta al risultato che vuole ottenere in quel momento e agli ingredienti che si ritrova in casa quando si mette ai fornelli.

SUGGERIMENTI E NOTE:

Non sono state riportate le dosi per i vari ingredienti in quanto non indicate in questi appunti. Ognuno si regoli seguendo le indicazioni, riportate anche in questo blog, per altre minestre di legumi.