

MINISTRA DI CECI E CASTAGNE

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di ceci già bagnati,
- 300 g di castagne,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di pasta tipo tagliolini d'acqua e farina,
- olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino,
- sale.

Cuocere separatamente le castagne sbucciate ed i ceci.

Passare parte dei ceci al setaccio e rimetterli nella pentola conservando l'acqua di cottura.

Unire le castagne spellate e sbriciolate grossolanamente, salare, aggiungere i tagliolini spezzati e cuocerli.

A parte preparare un soffritto con olio, aglio, peperoncino e aghi di rosmarino e unirlo al resto. Lasciare insaporire qualche minuto e servire.

Tradizionalmente era una zuppa di Natale con castagne secche su fette di pane casereccio raffermo.