



Zuppa di ceci (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Primi piatti - costine di maiale - cotenna

Ingr.per 4 pers.

300 gr. di ceci secchi
200 gr.di cotenna di maiale per fiammeggiata e lavata
4 costine di maiale (puntine)
Olio evo
2 cucchiaini di farina
salvia
un mazzetto di erbette o biette
1 dado da brodo vegetale
sale

Ammollare i ceci per circa 12 ore.

Mettere in una pentola olio e qualche foglia di salvia, aggiungere i ceci ben scolati e lavati, due cucchiaini di farina e far soffriggere a fuoco medio, rimestando.

Aggiungere le costine e la cotenna di maiale, le erbette tagliate a listarelle sottili, il dado vegetale e coprire tutto con acqua.

Cuocere finché i ceci diventano morbidi, aggiungendo altra acqua calda se necessario.

Aggiustare di sale.

Io uso la pentola a pressione il più delle volte, quindi copro con acqua ma solo un dito sopra ai ceci, poi chiudo e mando in pressione, dall'inizio del sibilo,abbasso la fiamma e lascio 20 minuti esatti.Non faccio sfiatare.Quando smette da sola è pronta.

