



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Minestra di ceci alla marchigiana



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 200 gr di ceci
- 100 gr di passata di pomodoro
- 100 gr di scarola
- 30 gr di prosciutto crudo
- 3 costine di maiale
- Prezzemolo
- 1 costola di sedano
- 1 cipolla
- aglio
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Minestra di ceci alla marchigiana

Passo 1.

Lasciate i ceci in ammollo per 24 ore.

Passo 2.

Fate soffriggere un trito di cipolla, aglio, prezzemolo e prosciutto in una pentola.

Passo 3.

Unite i ceci e fateli insaporire per 5 minuti, aggiungete quindi 2 litri e 1/2 di acqua e portate ad ebollizione.

Passo 4.

Nel frattempo tagliate le coste di maiale a pezzi; pulite e tagliate sedano e scarola e versateli nella pentola insieme alla passata di pomodoro.

Passo 5.

Fate cuocere per 3 ore a fuoco molto basso.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)