



LE CICERCHIE AL BASILICO E PROSCIUTTO CRUDO

panzaepresenza.blogspot.it



Ingredienti:

500 g di cicerchie
100 g di prosciutto crudo tagliato in una sola fetta
alcune foglie di basilico
una latta di pomodori pelati in scatola (400 g)
sale e pepe q.b.
uno scalogno e due spicchi d'aglio
due carote
mezzo gambo di sedano
Olio Extravergine d'Oliva Dante
fette di pane tostato a volontà

Preparazione:

Il giorno prima della preparazione della zuppa mettere in ammollo le cicerchie con acqua ricordandosi di cambiare spesso l'acqua. Prima di cucinarle lavare bene le cicerchie sotto il getto dell'acqua, dopo averle travasate in uno scolapasta. Una volta pronte per la cottura basta metterle in un tegame con acqua fredda e cuocerle, dal bollire, per circa 30 minuti. Solo a fine cottura unire il sale. In un piccolo tegame mettere a rosolare, in olio, un trito di scalogno, sedano, aglio e carote; subito dopo aggiungere il prosciutto crudo a dadini e rosolare ancora. Poi è la volta dei pomodori pelati e delle odorose foglie di basilico. Aggiungere il sale ed il pepe e cuocere dolcemente fino a restringere la salsa. Questo delizioso intingolo va unito alle cicerchie facendo proseguire la cottura delle stesse per altri venti minuti. Servire con crostini di pane passati in forno per pochi minuti.