

MINISTRA CAZZARIELLI, CECI E CIME DI RAPA



INGREDIENTI:

per la pasta:

300 grammi di farina 00, 180 grammi di acqua, 1 patata lessata e pelata

per il condimento:

650 gr di passata di pomodoro, 400 gr di cime di rapa, 300 gr di ceci secchi di Navelli, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1 rametto di timo, 1 rametto di rosmarino, 4 foglie di salvia, 1 spicchio intero pelato di aglio rosso di Sulmona, sale, pepe, olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE:

Con un certo anticipo mettete i ceci in ammollo per 12 ore in acqua tiepida. Preparate la pasta: ponete la farina in un'ampia terrina, incorporate la purea di patata lasciata cadere dal passaverdure e versate, a piccole dosi, l'acqua tiepida impastando finché venga ben assorbita dalla farina. Quando il composto sarà omogeneo avvol-

getelo a palla in un panno umido e lasciatelo riposare per mezz'ora. Quindi confezionate i "cazzarielli" (un tipo tradizionale di gnocchetti): su un piano di legno infarinato tirate dei pezzetti di impasto fino a ottenere dei sottili serpentelli di mezzo centimetro (grandi come una matita). Sezionateli in tocchetti di circa un centimetro, dando loro la forma di piccoli gnocchi e distribuiteli ad asciugare su canovacci infarinati. Sciacquate i ceci ammollati e cuoceteli per 45 minuti in acqua, inizialmente fredda, con le erbe aromatiche, la carota e la cipolla mondiate. Pulite le cime di rapa, tenete solo le foglie e sbollentatele per 15 minuti; scolatele, raffreddatele in acqua ghiacciata e poi sminuzzatele. In una casseruola versate la passata di pomodoro al naturale: fatela cuocere, a fiamma dolce, per mezz'ora. Lessate i "cazzarielli" in abbondante acqua salata per 6-7 minuti; nel frattempo, a parte, in una larga padella, soffriggete l'aglio nell'olio, poi aggiungete i ceci, qualche cucchiaio di passata di pomodoro e due mestoli d'acqua: mescolate,

salate e fate insaporire. Scolate la pasta, amalgamatela al condimento in padella e terminatene la cottura per altri 5-6 minuti. Infine aggiungete le foglie di cime di rapa. Versate in ogni piatto fondo un abbondante mestolo di minestra ben calda e completate con un filo di olio extravergine di oliva.

