

MINESTRA DI CECI E QUARTIROLO LOMBARDO

Ingredienti per 4 persone

250 g di ceci
200 g di Quartirolo Lombardo
150 g di zucca
1 patata
2 carote
2 pomodori
2 cipolle
1 spicchio d'aglio
zafferano
noce moscata
3 cucchiaini d'olio
sale e pepe

Lasciare a mollo i ceci la sera precedente alla realizzazione della ricetta. Fare cuocere in una pentola con acqua e sale durante un'ora, ritirando la schiuma che si forma in superficie. Nel frattempo pelare e tagliare a dadini la patata, le carote e la zucca. Aggiungerle alla minestra e fare cuocere per un'altra mezz'ora. Sbucciare i pomodori e tritarli. In una padella con l'olio, fare soffriggere la cipolla e l'aglio tritati per 10 minuti, aggiungere il pomodoro, sale, pepe e fare cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti. Versare il soffritto nella minestra, aggiungere alcuni pistilli di zafferano, una grattugiata di noce moscata e terminare la cottura. Servire disponendo nelle fondine il Quartirolo Lombardo tagliato a cubetti e versandovi sopra un paio di mestoli di minestra bollente.

