



## Zuppa di ceci neri con patate al profumo di sesamo

### **Ingredienti**

300 gr. di ceci neri

200 gr. di patate

olio evo q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

una bustina di sesamo

aglio q.b.

peperoncino q.b.

100 gr. di pancetta tesa dolce

Questa zuppa di ceci neri con patate al profumo di sesamo è una ricetta regionale che, anche se un po' lunghetta da preparare vale la pena di essere provata.

### **Riepilogo Passo-Passo**

#### **Step 1**

Mettete a bagno i ceci in acqua fredda, la sera prima, dopo averli lavati.

#### **Step 2**

Il mattino seguente, con la stessa acqua, fateli cuocere a fiamma bassa per almeno due ore, se risultassero ancora duri prolungate la cottura.

#### **Step 3**

Pelate e tagliatele a tocchetti le patate e fatele sbollentare per 10 minuti.

#### **Step 4**

Soffriggete l'aglio con l'olio e la pancetta a dadini, unite le patate e fate saltare il tutto per due minuti; a questo punto unite i ceci con la rimanente acqua e fate insaporire il tutto. Cuocete assaggiando, se è il caso, per controllarne la cottura.

#### **Step 5**

Aggiungete dell'acqua calda alla zuppa se dovesse risultare troppo solida.

#### **Step 6**

Solo alla fine aggiungete la bustina di sesamo che darà alla zuppa un profumo particolare. Servitela con dei crostini o del pane a tocchetti fritto.