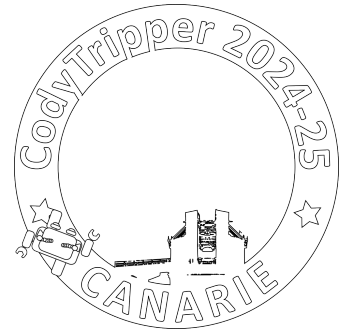


## GARBANZAS (zuppa di ceci)

### Ingredienti:

- 300 g ceci secchi
- 200 g costine di maiale
- 100 g lardo
- 4 salsicce
- 1 pomodoro
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 2 patate
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- cumino qb
- paprika piccante qb
- sale qb
- 6 cucchiaini olio extravergine d'oliva



1. Mettete in ammollo i ceci la sera prima. La mattina dopo sciacquateli e cuoceteli per metà del tempo indicato nella confezione in una pentola senza sale, una volta cotti teneteli da parte con il loro liquido di cottura.
2. Nel frattempo tritate la cipolla e fatela imbiondire in una capace pentola, meglio sarebbe di coccio, insieme agli spicchi di aglio tritati finemente.
3. Dividete le costine di maiale ad una ad una, tagliate il lardo a strisce e aggiungete nella pentola a soffriggere insieme alla cipolla, girate spesso per 3 o 4 minuti.
4. A questo punto sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare a fiamma viva, aggiungete il pomodoro tagliato a pezzettini piccoli e aggiungete i ceci scolati dalla loro acqua ma senza buttarla. Insaporite di sale, paprika e cumino, abbassate il fuoco e aggiungete qualche mestolo di acqua di cottura dei ceci meglio se calda.
5. Cuocete per 25 minuti quindi dividete le salsicce a pezzettoni, sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti, aggiungetele nella pentola con i ceci composti e continuate a cuocere per altri 15 o 20 minuti.
6. Fatte attenzione che il fondo di cottura non asciughi troppo ma non aggiungete troppo liquido altrimenti alla fine diventa troppo brodoso. Trascorso il tempo di cottura assaggiate un pezzetto di carne per vedere il suo grado di cottura, se è tenera potete spegnere, lasciate riposare per 5 minuti prima di servire a tavola.
7. Aggiustate di sale se serve, potete anche condire con del prezzemolo fresco tritato subito prima di portare a tavola e irrorate con un filo di olio extra vergine di oliva.