ZUPPA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO CON CICIARELLI “LEOPARDI”

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

Ciciarelli Leopardi 240 gr

Lenticchie di Castelluccio 200 gr

2 coste piccole di sedano

1 spicchio di aglio

1 carota

1 cipolla di Cannara piccola

1 patata media

Mazzetto di odori: rametto rosmarino, 2 foglie di salvia, 1 rametto di timo

Sale, pepe, peperoncino q.b.

Cuocere le lenticchie in acqua abbondante leggermente salata, fino a raggiungere una consistenza morbida.

Soffriggere a fuoco bassissimo in una padella con olio evo la cipolla tagliata sottile, aggiungere lo spicchio di aglio pulito intero quindi aggiungere il sedano e la carota tagliati a piccoli dadini insieme ad una fettina di guanciale, al sale al pepe e a piacere al peperoncino e al mazzetto di odori. Cuocere lentamente aggiungendo se necessario brodo vegetale o acqua per circa 20 minuti. Aggiungere la patata grattugiata e continuare la cottura per altri dieci minuti.

Prendere una piccola parte di lenticchie (1/3) frullarle e aggiungere al soffritto insieme alle altre intere. Continuare la cottura per amalgamare il tutto, togliere la fettina di guanciale, lo spicchio di aglio e il mazzetto di odori.

Cuocere a parte in abbondante acqua salata i ciciarelli per circa 10 minuti, unirli alla zuppa fuori dal fuoco, amalgamare e se necessario aggiungere brodo vegetale.

Servire in una zuppiera con un filo di olio a crudo guarnire con un rametto di rosmarino e pepe macinato fresco.