

La tradizione piemontese prevede in molte zone la preparazione, in occasione delle giornate dei Santi e dei Morti, della Cisirà, la tradizionale minestra di ceci; vi presentiamo di seguito l'antica ricetta...

Ingredienti (per sei/otto persone):

gr. 400 ceci
gr. 700 costine di maiale
un pezzo di cotenna di maiale
gr. 150 patate
gr. 25 funghi secchi (facoltativi)
cipolla
aglio
prezzemolo
salvia
salsa di pomodoro
bicarbonato
sale e pepe
pane tostato

Preparazione: almeno 15 ore prima, mettete a bagno i ceci con un cucchiaino di bicarbonato. Fateli bollire per due ore circa nella stessa acqua a pentola coperta. In un'altra pentola, fate cuocere le costine con la cotenna in acqua salata, per circa un quarto d'ora dopo che hanno preso il bollore.

Scolate i ceci, metteteli a cuocere in altra acqua salata (due litri circa). Appena prendono a bollire, aggiungete le costine e le cotenne, un cucchiaio di salsa di pomodoro sciolta in acqua, i funghi messi ad ammorbidire in acqua tiepida e tritati, le patate intere sbucciate, qualche foglia di salvia, il trito di una cipolla, uno spicchio d'aglio ed un cucchiaio di prezzemolo.

Quando le patate sono cotte schiacciatele e continuate la cottura finché le carni siano tenere. Mettete nelle fondine fette di pane tostato sulle quali verserete la zuppa servendo a parte parmigiano a piacere.