

## A TAVOLA PER RICORDARLI

**Maiale con i ceci:** un altro piatto che si basa più o meno sullo stesso principio della cassoeula. In questo caso ai tagli poveri del maiale si abbinano i ceci. L'uso dei ceci per questa ricorrenza ha radici molto antiche. In molte civiltà del passato, infatti, i legumi erano associati ai defunti, in particolare proprio i ceci e le fave. In diverse regioni d'Italia esisteva l'usanza di preparare pietanze a base di ceci da offrire ai poveri il 2 di Novembre e già in epoca romana si credeva che i morti tornassero dall'aldilà per consumare un pasto con i vivi.

### Zuppa di ceci e maiale



Nelle leggende dei nostri avi i legumi, così come i semi, erano connessi al mondo ultraterreno. Questo piatto veniva (ma ancora oggi alcuni portano avanti la tradizione) consumato il giorno dei defunti, il 2 novembre, in quanto secondo la leggenda in quella notte le anime dei trapassati facevano ritorno alle loro case per condividere la mensa con i propri cari.

#### *Ingredienti per 6 persone*

600 gr. di ceci secchi, 6 patate medie sbucciate e lavate, 4 foglie di verza mondiate e lavate, 200 gr. di cotenna, 900 gr. di costine di maiale, 2 coste di sedano mondiate e lavate, 1 porro mondato e lavato, 1 carota raschiata e lavata, 1 cipolla di Voghera mondata, 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 3 spicchi d'aglio, 100 gr. di lardo, 1 cucchiaino di bicarbonato, pane casereccio a fette, grana grattugiato, sale e pepe.

#### *Procedimento*

Mettete a bagno in acqua fredda i ceci 24 ore prima di cucinarli con 1 cucchiaino di bicarbonato e uno spicchio d'aglio. Prima di cuocerli, risciacquateli abbondantemente sotto l'acqua corrente sfregandoli delicatamente con le mani.

Preparate un battuto di lardo e mettetelo a soffriggere in una pentola con i 2 spicchi di aglio interi, il porro tagliato a rondelle, il sedano, la carota e la cipolla a tocchetti.

Aggiungete anche i rametti di salvia, rosmarino e le foglie di alloro legati insieme. Dopo qualche minuto unite le foglie di verza tagliate a listarelle, le patate intere, i ceci, le cotenne lavate e tagliate a pezzetti e sbollentate in acqua e vino bianco e le costine di maiale sgrassate.



Coprite con acqua bollente, aggiungete sale e pepe e lasciate cuocere con il coperchio a fiamma bassa per almeno due ore o finché i ceci saranno morbidi senza mescolare.

A cottura ultimata togliete i rametti di salvia, rosmarino e alloro, assaggiate ed eventualmente aggiustate di sale. Passate le patate e un paio di mestoli di ceci al passaverdura, versateli di nuovo nella pentola, mescolate e lasciate addensare per una decina di minuti.

Servite con fette di pane casereccio tostate in forno a 180° per 10 minuti e una grattugiata di grana.