

## Passato di ceci con funghi pioppini

Osteria dei Cavalieri, Pisa

V

La sera precedente mettete in ammollo i ceci.

### INGREDIENTI

per 4 persone

MEZZO CHILO DI CECI  
2 ETTI DI CIPOLLA BIANCA  
UNO SPICCHIO DI AGLIO  
UN CIUFFETTO DI SALVIA  
2 FOGLIE DI ALLORO  
4 ETTI DI POLPA  
DI POMODORO  
BRODO VEGETALE  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
SALE, PEPERONCINO, NOCE  
MOSCATA

Tagliate grossolanamente la cipolla e stufatela in olio con l'aglio. Unite la polpa di pomodoro, i ceci scolati, salvia, alloro e un pizzico di noce moscata. Coprite con brodo vegetale, regolate di sale e cuocete per circa un'ora a fuoco alto.

Nel frattempo pulite i funghi, affettateli e cuoceteli per 20-30 minuti con olio, salvia, peperoncino e sale.

Frullate il composto di ceci e pomodoro fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete i funghi e servite con un filo di olio. In stagione potrete arricchire il passato con lamelle di tartufo bianco di San Miniato.

### TEMPO DI ESECUZIONE

UN'ORA E MEZZA, PIÙ L'AMMOLLO

\*

## Pasta e fagioli

Ristorante Terme, Pigna (Imperia) ▶

### INGREDIENTI

per 6 persone

3 ETTI DI MALTAGLIATI  
MEZZO CHILO DI FAGIOLI  
BIANCHI DI PIGNA  
UN PORRO  
2 ETTI E MEZZO DI COSTINE  
DI MAIALE  
VINO BIANCO SECCO  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
SALE, PEPE

Fate rinvenire i fagioli, mettendoli in ammollo in acqua fredda per una notte.

Tagliate il porro a rondelle sottili, rosolatelo in extravergine, poi unite le costine e lasciatele insaporire bagnando con un po' di vino.

Una volta dorate, aggiungete i fagioli dopo averli scolati. Regolate di sale e pepe, quindi portate a cottura in un paio d'ore a fuoco lento, versando acqua e mescolando di tanto in tanto.

Cinque minuti prima di spegnere la fiamma tuffate i maltagliati nel tegame e amalgamate bene il tutto. Ultimate con una spolverata di pepe appena macinato e con un rigo di extravergine.

### TEMPO DI ESECUZIONE

2 ORE E MEZZA, PIÙ L'AMMOLLO

