

RICETTE - Zuppa greca di ceci (Πεβιθάδα / Revithada)



Questa ricetta e le due che seguono sono versioni di digiuno stretto (αυστηρή νηστεία / *afstirí nistía*) di alcune tra le più gustose zuppe greche, adattate dalle ricette di Akis Petretzikis, il primo MasterChef della Grecia.

Ingredienti (per 2-3 porzioni di zuppa)

300 g di ceci secchi

1 costa di sedano

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 carota

1 cucchiaino di timo

1 rametto di rosmarino

Succo e scorza di 1 limone, oltre a qualche fettina di un altro limone

1 litro di brodo vegetale (da 1 dado)

sale e pepe

1 rametto di aneto

1 dozzina di olive snocciolate

Preparazione

Mettete a mollo i ceci per 6 ore in abbondante acqua con un pizzico di sale; poi scolateli e lavateli bene. 6 ore è un tempo ideale per far sì che i ceci secchi raddoppino di volume e si ammorbidiscano; oltre le 6 ore, iniziano a sfaldarsi e ad assumere un odore sgradevole.

Fate saltare in padella carota, sedano e cipolla tagliati a pezzi grossi (cubi di 1-2 cm) per circa 7/8 minuti. Dopo la metà della cottura potete aggiungere l'aglio tagliato a fettine.

Mettete le verdure saltate in pentola, e aggiungete i ceci, le olive e il brodo vegetale. Potete aggiungere ora timo, rosmarino e scorza di limone (oppure un po' più tardi in cottura, se volete mantenere i loro sapori più intensi)

Portare a ebollizione, coprite e fate cuocere dai 30 ai 60 minuti, a seconda del tipo di ceci (verificate con assaggi)

Aggiungete il sale solo verso la fine della cottura, perché prima farebbe indurire la buccia dei ceci.

Sempre verso la fine della cottura, togliete un piccolo mestolo di parte solida della zuppa, frullatelo con un mixer o un pimer a immersione, e rimettete la crema così ottenuta nella zuppa, che assumerà una consistenza più spessa.

Spegnete il fuoco, e aggiungete il succo di limone, l'aneto e il pepe. Servite con fettine di limone.