

Minestra di riso e cicoria con pomodori secchi. Il calore in una zuppa



Buongiorno ragazzi, passato bene il week end e festeggiato Halloween?

Il freddo è proprio arrivato, le giornate ora sembrano ancora più buie con il cambio dell'ora e la sera è sempre più forte la voglia di coccolarsi con una bella zuppa calda e magari di rilassarsi raggomitolati sul divano in compagnia di un bel camino acceso e di un buon libro. Ah il camino...quanto mi manca. Prima a casa dai miei e ora a casa da me.

Ricordo le serate d'inverno passate dai nonni in campagna: le voci alle mie spalle diventavano solo un eco lontano ed io ero letteralmente rapita dallo scoppiettare della legna, dai colori vivi e brillanti del fuoco, da quel calore avvolgente che sembrava stringerti in un abbraccio e non lasciarti più! E con la mente mi perdevo tra mille sogni e fantasie.

Ed è sempre sulla scia dei ricordi che mi è venuta l'idea di questa minestra, a testimonianza che la mia anima "verde" si è manifestata ben presto! Mamma avrà penato anche sette camice per farmi ingoiare un boccone di carne ma mai che abbia dovuto sprecare una parola per convincermi a mangiare una foglia di insalata o

qualunque altro vegetale.

Avrò avuto circa 4 anni. Un pomeriggio d'estate a casa dei nonni. E' quasi ora di merenda e un certo languorino comincia a farsi sentire. Sul gas una padellina con della verdura ripassata appena con uno spicchio d'aglio e un pizzichino di peperoncino (ebbene sì, la mia dipendenza è stata molto precoce!), pronta per la minestra della cena, quel riso in brodo con la cicoria che mi piaceva tanto. Mi cade sotto gli occhi e invece di chiamare nonna per chiederle un bicchiere di latte e una fetta di ciambella non ci penso su due volte. Apro il cassetto delle posate, prendo la **MIA** forchetta **MIA**, quella piccolina con il manico rosso cicciottello, afferro la padellina e me ne scappo a sedere nel prato all'ombra della grande quercia, per gustarmi il mio bottino "verde" in compagnia del frinire delle cicale. Ad un tratto: "Fedeeeee, Federica gioia di nonna dove sei?"

"Fede tesoro, vieni che nonna ti prepara la merenda"

"Fifi (la adoravo quando mi chiamava così) ma dove ti sei nascosta?"

Vieni da nonna forza!!!"

"Ah ecco dov'eri finita? Ma cosa ci fai lì sotto la quercia con le manine dietro la schiena? Che hai?"

Ed io che timidamente, con lo sguardo basso e il faccino mortificato, tiro fuori da dietro la schiena la padellina vuota e mormoro

"Scusa nonna, l'ho mangiata tutta!"

Nonna mi guarda con i suoi dolci occhioni neri, scoppia in una risata e mi stringe a sè in un tenero abbraccio, lo stesso abbraccio da cui mi sono sentita avvolgere cucchiaino dopo cucchiaino da questa minestra, in cui il gusto vagamente amarognolo della cicoria si sposa con quello dolce dei ceci e il morbido dei pomodori secchi.

A ricordo di quel riso in brodo che non sarà mai più lo stesso.

Inutile dirvi che la cena di quella sera cambiò programma!

Minestra di riso e cicoria con pomodori secchi

Print

Prep time

15 mins

Cook time

40 mins

Total time

55 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Minestre & zuppe

Serves: 4

Ingredienti

- 250 gr di riso
- 300-400 gr di cicoria
- 250 gr di ceci già lessati
- 5-6 pomodori secchi (io uso questi)
- 1 spicchio d'aglio
- brodo vegetale
- 3 cucchiaini di olio evo
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Mondare e lavare la cicoria, scottarla in acqua bollente salata per 6-7 minuti, scolarla e tagliuzzarla.
2. Farlo rosolare leggermente lo spicchio d'aglio schiacciato in una padella con 2 cucchiaini di olio, unire la cicoria e lasciarla insaporire, mescolando.
3. In una casserola portare il brodo a ebollizione, unire il riso e lasciar cuocere mescolando spesso per circa 10 minuti.
4. Aggiungere la cicoria, i ceci, i pomodori secchi (ben dissalati) a pezzetti, insaporire con un pizzico di peperoncino e portare a cottura, sempre mescolando di frequente.
5. A cottura ultimata, completare con un giro di olio crudo e servire accompagnando a piacere con del parmigiano grattugiato (io non l'ho messo).



Con questa ricetta partecipo al contest tenerissimo di meggY “Sapore di Ricordi” ,
al contest di lucy “Minestre&Zuppe” ed alla bella raccolta di Giulia “Madeleines Mon
Amour”

