

La minestra di pan cotto (di Matera) con ceci neri della Murgia

UN PIATTO POVERO MA PARTICOLARISSIMO: PREPARATO CON 3 INGREDIENTI TRA I PIÙ TIPICI DELLA PUGLIA E DELLA LUCANIA

Pochi prodotti sanno raccontare della terra in cui sono nati come il pane di Matera. Attraverso il colore, per esempio, marrone macchiato di nero, come i campi dopo la bruciatura delle stoppe. O tramite i solchi che ne attraversano la superficie, irregolari e profondi come quelli delle gravine. Oppure nei profumi, che mescolano grano e legno di ulivo. La stessa terra che mi è tornata in mente con prepotenza all'assaggio dell'olio di questa settimana: il Sarolo, a base di ogliarola del Vulture. *"Si assomigliano"*, ho pensato: la stessa robustezza di gusto, lo stesso sapore intenso, lo stesso profumo capace di catturare. Sì, meritavano di finire insieme: di pane, per fortuna, ne avevo ancora un po' da parte, avanzato e fatto seccare. E poi avevo dei ceci neri della Murgia, che non è Lucania ma se esiste una parentela tra terre, beh, direi che quella che intercorre tra di loro è stretta assai. Per cui ho pensato ad una minestra di ceci neri, profumata di olio ed immersa nella morbidezza di un pancotto di Matera.

A me è piaciuto molto: un piatto povero ma particolarissimo. Da mangiare con calma, a cucchiariate, gustandone i contrasti. Di consistenza, tra il pane morbido, morbidissimo - tanto più morbido quanto più a lungo lo avremo cotto - e i ceci, tenaci e consistenti nonostante le lunghe ore sul fuoco. E, soprattutto, di sapore.

Per 4 persone servono:

pane rafferma, un pezzo da 300 gr ca.

ceci neri, un paio di pugnetti

una crosta di formaggio

sale

olio Sarolo

Innanzitutto i ceci. Vanno messi a bagno 48 ore prima. Sì, avete letto bene: servono almeno due giorni per ammorbidirli al punto giusto per avviare la cottura. Poi, tegame di coccio e fuoco basso, il più basso possibile. Come tutti i legumi, il segreto della loro morbidezza è la cottura lunga e a bassa temperatura. Questi hanno cotto per 4 ore: no, non sono troppe, fidatevi.



Nonostante tutto questo tempo, infatti, sono rimasti quasi croccanti

Intanto, il pane. Lo si mette in acqua fredda e si aspetta che assorba l'acqua, si gonfi fino a diventare morbido. A questo punto, lo si mette nel tegame per la cottura insieme alla crosta di parmigiano. E si cuoce a lungo, mescolando spesso ed aggiungendo altra acqua se necessario. Anche questa cottura, più a lungo dura e meglio è. Una volta pronto, lo si versa nel piatto per farlo intiepidire e non lo si tocca fino a quando non si noterà in superficie una leggera crosticina. Ecco, è il momento dei ceci: vanno aggiunti piano, in modo che restino bene in superficie, e resi brillanti da un vortice di olio. Perché questo è uno di quei piatti in cui l'olio ha un ruolo essenziale. Senza, non sarebbe assolutamente la stessa cosa.

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)