

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di ceci con funghi e patate cremosa

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se anche voi durante i giorni in cui fa più freddo avete voglia di un piatto caldo e dal gusto rustico, la **zuppa di ceci con funghi e patate cremosa** è proprio quello che fa per voi! Pochi e semplici ingredienti rendono questo piatto unico e notevolmente gustoso, l'ideale per chi ama i comfort food da sapore genuino e autentico. Provate questa ricetta e vedrete che bontà porterete sulle vostre tavole! Seguite il nostro passo passo e la zuppa da voi tanto desiderata varrà proprio buona! Altre [ricette coi funghi!](#)

Amate come noi i piatti con i legumi? Provate allora anche la [minestra di fagioli](#): che buona!

### INGREDIENTI

CECI già lessati - 450 gr  
FUNGHI 300 gr  
PATATE 2  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BRODO VEGETALE aromatizzato con gambi di fungo - 1 l  
ROSMARINO 1 rametto  
ALLORO 1 foglia  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della zuppa di ceci con funghi e patate cremosa per prima cosa in un tegame dai bordi alti mettete a soffriggere uno spicchio di aglio tritato in un fondo di olio extravergine di oliva con un po' di rosmarino. Dopo un paio di minuti aggiungete anche le patate a tocchetti, cuocete per tre, quattro minuti circa con un mestolo di broso. A questo punto aggiungete nello stesso tegame i funghi e proseguite la cottura con altro brodo. Mentre la zuppa cuoce, frullate una parte di ceci lessi e aggiungeteli con l'altra parte alla preparazione. Salate e pepate e quando le patate saranno pronte, potete togliere dal fuoco e impiattare la vostra zuppa di ceci e patate cremaosa.

## CONSIGLIO

**Mi è piaciuta moltissimo, posso surgelarla?**

Sì certo puoi surgelarla tranquillamente!

**Potrei utilizzare invece dei porcini secchi?**

Certo ma prima devi reidrarli.

**Ho comprato più ceci del necessario, cosa posso farci?**

Un piatto buonissimo sono i ceci con salsiccia, prova [questa ricetta!](#)