

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!](#)