

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Ceci con bietole e funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [140 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

CECI secchi - 300 gr  
BIETOLE 400 gr  
FUNGHI SECCHI 20 gr  
PASSATA DI POMODORO 150 gr  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Mettete i ceci in ammollo almeno 12 ore prima di iniziare a preparare questo piatto.

Scolate i ceci e lessateli in una casseruola con l'acqua fredda per 1 ora e mezza, salate solo a fine cottura. A parte, pulite e tritate la cipolla e l'aglio, mettete in ammollo i funghisecchi in acqua tiepida per 15 minuti e pulite e tritate grossolanamente le bietole.

In una casseruola, rosolate con l'olio la cipolla e l'aglio, aggiungete i funghi strizzati e le bietole, unitevi la passata di pomodoro e lasciate cuocere il tutto a fiamma dolce per 15 minuti, aggiustate di sale.



- 2 Scolate i ceci, metteteli nella casseruola con le bietole, lasciate insaporire per 5 minuti, unite 2 mestoli di acqua di cottura dei ceci e lasciate cuocere ancora per 15 minuti.



- 3 Servite i ceci caldi conditi un filo di olio a crudo.