

SECONDI PIATTI

# Ceci in zimino alla genovese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Liguria**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **140 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

CECI 400 gr  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
FUNGHI SECCHI 20 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
bicchiere  
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da  
tavola  
PANE 4 fette  
BIETOLE 300 gr  
SALE

## Preparazione

**1** Mettete a bagno i ceci in acqua fredda per 12 ore.

Scolateli e lessateli in una casseruola con l'acqua fredda per almeno due ore, salate solo a fine cottura. Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida, strizzateli e tritateli, conservando l'acqua.

Tritate la cipolla, la carota ed il sedano e rosolateli in olio.

Unite, a questo punto, i funghi tritati e la passata di pomodoro e lasciate cuocere il tutto per 15 minuti.

Nel frattempo, lavate le bietole, tagliatele a listarelle.

Unite al sugo di funghi le bietole e i ceci leggermente scolati, lasciate cuocere per 30 minuti, quindi aggiustate di sale e pepe.

Servite i ceci con i crostoni di pane, un filo di olio a crudo e una spolverata di pepe di mulinello.