

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di ceci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

800 g di ceci  
2 cipolline  
olio d'oliva  
2 pomodori  
rosmarino  
peperoncino rosso  
sale  
pepe nero.

## PREPARAZIONE

**1** A sera, per un'intera notte, lasciare ammorbidire in acqua i ceci con un pizzico di bicarbonato.

Trasferire i ceci con la loro acqua (che deve ben coprire i legumi) in un tegame, salare e, a basso fuoco schermato, portare a cottura.

In un altro tegame di terracotta fare soffriggere, in olio d'oliva, 2 cipolline affettate, unire 2 pomodori ben maturi, precedentemente spellati e tagliati a spicchi, un pizzico di rosmarino, peperoncino rosso macinato, sale e pepe nero.

Aggiungere i ceci con acqua di cottura e lasciare che insaporiscano.

**2** Servire questa minestra ben calda.