

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di ceci di brigida

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

400 g di ceci  
15 g di funghi secchi  
1 cipolla  
3 pomodori freschi o 4 cucchiaini di pelati  
500 g di bietole lessate  
50 g di burro  
prezzemolo  
formaggio grattugiato  
olio di oliva extravergine.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere i ceci in ammollo per minimo 12 ore.

Farli cuocere in acqua salata per quasi 3 ore.

Mettere in ammollo i funghi secchi.



- 2 Nel frattempo fare un soffritto di cipolla, funghi ammollati e ben strizzati, prezzemolo, pomodori pelati e bietole. Aggiungere il burro.



- 3 A cottura ultimata aggiungere i ceci scolati e far insaporire per 10 minuti ancora aggiungendo acqua. Servire con formaggio grattugiato sopra.



NOTE