

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di ceci

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
1/2 kg di foglie di bietole
50 g di burro
formaggio grattugiato
prezzemolo e olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Innanzitutto preparare i ceci lasciandoli in acqua per almeno un'intera giornata; andranno successivamente cotti (in acqua salata quanto basti) per poco meno di tre ore. Preparare quindi, in olio e burro, un soffritto di cipolla, prezzemolo, funghi secchi (ammollati prima in acqua tiepida), pomodori (in mancanza salsina) e bietole. Aggiungere a buon punto della cottura i ceci e lasciare al fuoco ancora una decina di minuti circa mettendo, ogni tanto, acqua.

Servire spolverando con formaggio grana grattugiato e eventualmente anche con crostini abbrustoliti.