

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci

di: *Maolo*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

CECI secchi - 500 gr
PANCETTA AFFUMICATA 150 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
COSTE DI SEDANO 1
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
DADO VEGETALE 2
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fare cuocere i ceci precedentemente ammollati per(almeno)12 ore in una pentola (possibilmente di coccio)per un paio d'ore, oppure in pentola a pressione pre 45 minuti, dopo averli ricoperti di acqua assieme ai due dadi.Quando i ceci sono cotti fare rosolare in

un tegame di coccio con l'olio necessario un trito di carota, sedano e rosmarino assieme alla cipolla tritata anch'essa per un quarto e per tre quarti tagliata a julienne sottilissima, e la pancetta tagliata a dadini. Aggiungere i ceci con la loro acqua di cottura, incoperchiare e fare cuocere ancora per 30 minuti. Maolo

NOTE