

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di ceci

di: *Cinzia*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

CECI secchi - 150 gr  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
COSTE DI SEDANO 1  
POMODORI 2  
CAROTE 1  
SALVIA 1 ciuffo  
ROSMARINO 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere i ceci in acqua e lasciare in ammollo per una notte, scolarli, cuocerli in acqua per circa 3 ore.

2 Preparare un trito con la cipolla, il sedano, la carota, la salvia, lo spicchio di aglio, il rosmarino, mettere in una padella con un pochino di olio e fare soffriggere, quando prende colore aggiungere i pomodori schiacciati (precedentemente sbollentati e privati della buccia e dei semini), quando prende colore aggiungere ai ceci e lasciare cuocere ancora 30 minuti.