

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci - Revithia soupa

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1/2kg di ceci
1 cipolla grande tritata
1 tazza d'olio
1 cucchiata di bicarbonato
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Mettete a bagno i ceci dalla sera precedente. Colateli, metteteli in un contenitore e mischiateli con il bicarbonato. Lasciateli circa 1 ora. In seguito lavateli molto bene in acqua abbondante per eliminare tutto il bicarbonato e fateli bollire in una casseruola con tanta acqua.

Togliete la schiuma che si forma dal bicarbonato, aggiungete la cipolla, l'olio, il sale, il pepe e bolliteli fino a farli intenerire.