

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci - Shouraba Il Homos

LUOGO: Asia / Siria

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



INGREDIENTI

½ kg di ceci
½ cucchiaino di sale
½ tazza di olio d'oliva
2 grosse cipolle tritate
sale
pepe nero

PREPARAZIONE

- 1 Immergete i ceci per una notte nell'acqua a temperatura ambiente con il sale. Il giorno successivo sciacquate e sfregate i ceci tra le dita per rimuoverne la pelle. Sciacquate nuovamente, coprite, quindi, con l'acqua e fate sobbollire fino a quando siano diventati teneri. Aggiungete, ora, l'olio d'oliva, le cipolle tritate, il sale e il pepe a piacere, cuocete fino a cottura ultimata (circa 30 minuti)