

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci

di: *Aitina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *120 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 12 ORE DI AMMOLLO



INGREDIENTI

800 g di ceci (peso da cotti)
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
1 spicchio di aglio
1 cipolla
2 coste di sedano
1 carota
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettete i ceci a bagno in abbondante acqua per 12 ore.

Al momento di cucinarli sciacquateli, versateli in una casseruola con abbondante acqua,

cuocete per almeno due ore.

Tritare la cipolla, l'aglio, il sedano, la carota ed il prezzemolo.

20 minuti prima della fine della cottura dei ceci unite il trito insieme all'olio, salate e pepate.

Prima di servire, frullare metà ceci con il minipimer e poi mescolare la purea ai restanti ceci interi.

