

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 110 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CECI secchi - 300 gr
FUNGHI 300 gr
PANCETTA (TESA) 50 gr
POMODORI 4
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLE BIANCHE piccola - 1
SEDANO 1 costa
ROSMARINO 1 rametto
MAGGIORANA 1 rametto
TIMO 1 rametto
PREZZEMOLO 1 rametto
VINO BIANCO 2 bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO DI CARNE 1 l
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scolate i ceci dalla loro acqua di ammollo e trasferiteli in una casseruola con l'acqua fredda e un rametto di rosmarino.

Lessateli per un'ora e mezza, solo alla fine della cottura regolate di sale.

Pulite i funghi eliminando il terriccio residuo aiutandovi con un canovaccio umido, quindi tagliateli a fettine. Tagliate la pancetta a dadini.

In una casseruola fate appassire la cipolla in olio con il sedano, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente.

Aggiungete, quindi, la pancetta e i funghi e lasciate insaporire il tutto per cinque minuti a fiamma dolce.



2 Aggiungete i ceci e regolate di sale e pepe. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare lentamente.



- 3 Unite il brodo, i pomodori spellati e tagliati a filetti e un mazzetto di timo e maggiorana legati insieme.



- 4 Lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce, quindi eliminate il mazzetto di odori.

Regolate, se serve, di sale e servite la zuppa calda con un filo d'olio e una macinata di pepe.