

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di funghi e ceci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

130 g di ceci secchi
220 g di funghi champignons (o ancor
meglio porcini)
1/2 cipolla bianca
4 foglie di salvia
1 foglia di alloro
2 cucchiaini di farina 00
1/2 cucchiaino di fecola di patate
semi di sesamo
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare e lasciare i ceci in ammollo in acqua per un giorno.

Scolarli, metterli in una pentola e ricoprirli d'acqua, aggiungendo una foglia di alloro.

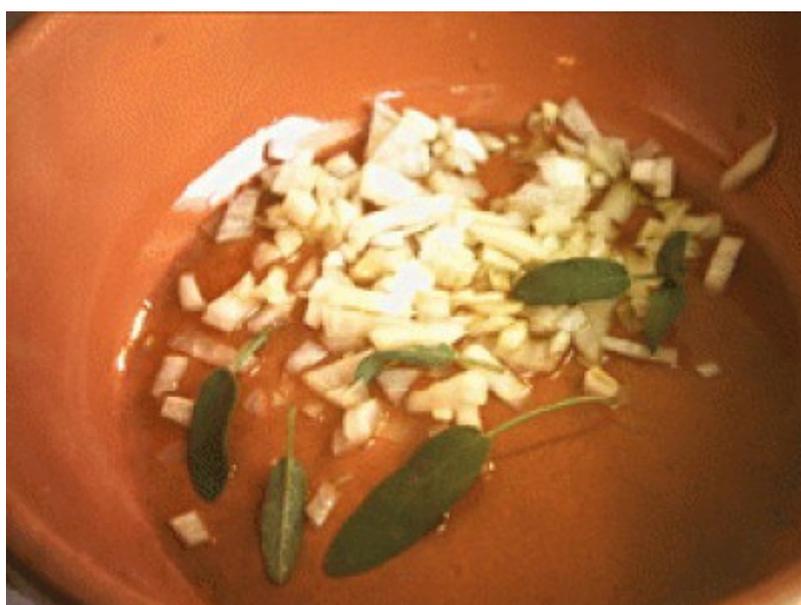
Portare ad ebollizione e poi continuare la cottura fino a quando i ceci non diventano morbidi.

Dopodiché scolarli e lasciare l'acqua di cottura da parte.



2 (Se si utilizzano i ceci precotti, saltare questo primo passaggio)

In una casseruola, mettere l'olio e rosolarci la cipolla sbucciata e tritata con qualche foglia di salvia.



3 Unire i funghi mondati ed affettati. Tenere da parte 2 funghi che serviranno

successivamente.



- 4 Farli rosolare per bene e aggiungere, quindi, i ceci, il sale, il pepe e due bei bicchieri d'acqua di cottura dei ceci, ormai fredda, nella quale si sarà fatta sciogliere la fecola di patate.

Portare ad ebollizione e continuare la cottura per 30 minuti.





5 Nel frattempo, tagliare i funghi rimasti, a fette abbastanza spesse, infarinarli e friggerli in abbondante olio caldo.

Solarli su carta da cucina e salarli leggermente.





6 [img src="https://cookaround.org/cpg/albums/userpics/10171/PHTO0011%7E4.jpg">](https://cookaround.org/cpg/albums/userpics/10171/PHTO0011%7E4.jpg)

Frullare la zuppa ormai cotta raggiungendo la consistenza desiderata con l'aiuto di un frullatore ad immersione.



7 Distribuire la zuppa nelle fondine, adagarvi al centro qualche fettina di fungo fritto e spargervi sopra dei semi di sesamo.



8 Servire la zuppa con delle piccole freselle, leggermente inumidite con acqua, e irrorate con olio extravergine d'oliva e pepe nero macinato.



