

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di riso e ceci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **zuppa di riso** e ceci è un perfetto comfort food quando i primi freddi iniziano a farsi sentire. La ricetta è semplicissima, di quelle da fare e rifare tante volte, magari in un giorno un po' cupo.

I ceci diventano cremosissimi schiacciando un po' con il mestolo e ciò rende il piatto ancora più speciale. Aggiungere i funghi poi a metà cottura è un colpo da maestro. In questo modo il nostro primo risulta saporito e dal profumo incredibile.

Provate questa ricetta deliziosa e vedrete che successo a tavola.

Se amate in modo particolare questo tipo di proposte, vi invitiamo a realizzare anche queste

altre ricette di zuppe:

[zuppa di cavolfiore](#)

[zuppa di bietole](#)

[zuppa con le lenticchie](#)

INGREDIENTI

CECI PRECOTTI 350 gr

RISO ORIGINARIO 280 gr

CAROTA 80 gr

CIPOLLA 120 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BRODO VEGETALE

FUNGHI CHAMPIGNON 250 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

CURRY 1 cucchiaino da tè

ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

1

Quando volete realizzare la ricetta della zuppa di riso e ceci per prima cosa realizzate un trito di carota e cipolla.













2

Soffriggete quindi la carota cipolla e aggiungete anche un aglio tritato in olio.

Unite i ceci e coprite con il brodo caldo.

Aggiungete il riso e fate cuocere per 3-4 minuti.





3 Durante questo periodo, pulite e affettate i funghi champignon.



4 Unite quindi i funghi a fette, aggiungete anche il sale, il pepe ed il curry.

Proseguite fino a cottura del riso, aggiungete brodo se necessario insaporite con qualche ago di rosmarino tritato.

Mescolate e servite.





