

SECONDI PIATTI

Ceci in zimino alla genovese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I ceci in zimino alla genovese sono un piatto tipico che si può trovare a tavola nei giorni di festa e soprattutto alla Vigilia di Natale nelle case dei liguri.

La ricetta è decisamente semplice da fare, partendo dai ceci secchi e mettendoli in ammollo la sera prima il sapore ne acquista moltissimo ma nulla vieta che potrete utilizzare anche quelli già precotti.

Provate questa ricetta squisita, rustica e saporita, un perfetto comfort food nelle giornate più fredde.

Se li amate poi particolarmente e cercate sempre nuove idee per cucinarli, ecco per voi altre ricette con i ceci:

[ceci in umido](#)

[minestra con i ceci](#)

[ceci tostati](#)

INGREDIENTI

CECI 400 gr

CIPOLLE 150 gr

CAROTE 80 gr

SEDANO 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

bicchiere

PASSATA DI POMODORO 500 gr

PANE 4 fette

BIETOLE 300 gr

SALE

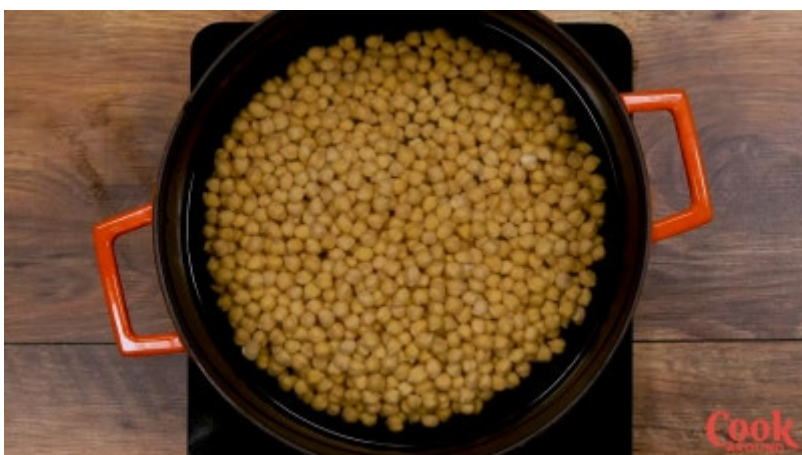
PEPE NERO

PREPARAZIONE

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

Scolateli e lessateli in una casseruola con l'acqua fredda per almeno due ore, fino a che sono teneri salate solo a fine cottura.







2 Tritate la cipolla, la carota ed il sedano.









3 Rosolateli quindi in una pentola con l'olio.

Unite, a questo punto, un mestolo di passata di pomodoro e lasciate cuocere 5 minuti a fuoco medio.





- 4 Unite le bietole e i ceci leggermente scolati, la restante passata, lasciate cuocere per 30 minuti, aggiungete poca acqua se necessario quindi aggiustate di sale e pepe.





5 Servite i ceci con i crostoni di pane, un filo di olio a crudo e una spolverata di pepe a mulinello.



