

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci con cozze, vongole e gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

COZZE 500 gr

VONGOLE 500 gr

GAMBERI 200 gr

CECI 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO facoltativo -

PANE A FETTE abbrustolito per servire -

Amate i piatti che mischiano sapientemente terra e mare? Bene allora la zuppa di **Zuppa di ceci con cozze, vongole e gamberi**: un piatto che racchiude in se tutti i sapori della terra e del mare.

Un primo piatto davvero completo, una zuppa calda un po' fuori dall'ordinario, perfetta se avete amici a cena o per un'occasione speciale, infatti questo piatto è l'ideale per stupire i vostri ospiti con qualcosa di particolare.

PREPARAZIONE

1 Per preparare la zuppa di ceci con cozze, vongole e gamberi, per prima cosa preparate i ceci nella classica maniera. Mettete a bagno i ceci secchi la sera precedente in abbondante acqua fredda.

Il mattino seguente, scolateli dall'acqua e cuoceteli in una pentola, a fuoco lento, insieme agli odori (rosmarino e aglio) e un pizzico di sale. Una volta che avranno raggiunto il grado di cottura desiderato, scolateli e metteteli da parte. Filtrate l'acqua di cottura dei ceci e tenetela da parte assieme ai ceci scolati.

Pulite i gamberi, sciacquateli bene sotto l'acqua corrente fredda, eliminate la testa, la coda e il carapace

Rimuovete, facendo attenzione a non romperlo, il filo intestinale e metteteli da parte. A questo punto non resta altro che iniziare la vera e propria preparazione della zuppa.

2 Versate in una padella capiente un giro d'olio extravergine d'oliva. Profumate l'olio con uno spicchio d'aglio e dei gambi di prezzemolo e lasciate prendere calore.





3 Lavate e spazzolate bene le cozze e le vongole, in maniera tale da eliminare il più possibile tutte le impurità presenti sul guscio. Aggiungete le cozze e le vongole nella padella, coprite con un coperchio e lasciate che i molluschi si aprano.





4 Nel frattempo preparate un trito abbastanza fine con uno spicchio d'aglio ed il prezzemolo e mettetelo momentaneamente da parte.





5 Appena le cozze e le vongole si saranno aperte, filtratele con un colino e raccogliete tutta l'acqua di cottura all'interno di un recipiente, servirà per la cottura della zuppa.

Sgusciate i molluschi, tenendo da parte quelli più belli, che utilizzerete per decorare il piatto finito.





- 6 Tagliate a fette il pane e mettetelo ad abbrustolire in forno a 200°C per il tempo necessario.



- 7 Versate in una casseruola un giro d'olio. Aggiungete nella casseruola il trito di aglio e prezzemolo preparato in precedenza, lasciate scaldare, quindi aggiungete nella casseruola i ceci lessi. Versate nella casseruola all'incirca due mestoli di acqua di cottura dei ceci e un mestolo di acqua di cottura filtrato, delle cozze e delle vongole, coprite e lasciate cuocere per 5 minuti al massimo.





- 8 Trascorsi i cinque minuti, unite nella casseruola i gamberi puliti precedentemente e cuocete per 2 minuti, infine aggiungete le vongole e le cozze e proseguite la cottura per un minuto ancora.



- 9 Accompagnate la zuppa con le fette di pane abbrustolite. Servite preferibilmente in cocottine individuali, condendo ciascuna porzione con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e decorate con i molluschi tenuti da parte. Per dare freschezza e colore al piatto non dimenticatevi di aggiungere anche una spolverata di prezzemolo tritato.



