

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci, funghi e patate

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



La **zuppa di ceci, funghi e patate** è quello che ci vuole dopo una giornata di lavoro e quando i primi freddi cominciano a farsi sentire. Un piatto confortevole da mettere a tavola magari accompagnandolo ad un buon bicchiere di vino. I ceci sono un legume molto calorico e nutriente ed è per questo motivo che questo piatto può essere considerato come un piatto unico a tutti gli effetti. Sono anche molto versatili, infatti oltre alle zuppe e minestre sono buonissimi con la pasta o assoluti sotto forma di crema o passatina. Se ti piacciono i funghi, guarda le nostre [ricette con i funghi](#).

Questa zuppa di legumi è arricchita con i funghi che conferiscono al piatto un gusto incredibile, le patate invece aiutano nella cremosità e il risultato

fnale è proprio straordinario.

La zuppa con i ceci e i funghi che vi proponiamo qui è un piatto autunnale perfetto che vi rimetterà in sesto!

La ricetta che vi proponiamo non è difficile ma qualora aveste problemi non esitate a scriverci nel box dei commenti. Ma sapete che i ceci non sono solo buoni fatti a zuppa? Ecco una idea molto sfiziosa [ceci tostati!](#)

Provate questa ricetta vi conquisterà perché è buonissima!

Altre ricette con i ceci? Eccone alcune qui di seguito decisamente ottime:

[ceci in umido](#)

[minestra di ceci](#)

INGREDIENTI

CECI lessati - 450 gr

FUNGHI MISTI 300 gr

PATATE 2

BRODO DI CARNE 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

ROSMARINO 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI ALLORO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della zuppa di ceci, funghi e patate preparate una pentola di brodo di carne, che servirà per portare a cottura la zuppa.

Versate e lasciate scaldare in una casseruola dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva. Tritate uno spicchio d'aglio assieme ad un rametto di rosmarino e mettete il trito nella casseruola



2 Pelate e tagliate a piccoli dadini le patate e unitele al trito di rosmarino e aglio. Lasciate prendere calore e insaporire per qualche istante.



3 Tagliate grossolanamente anche i funghi e aggiungeteli nella casseruola assieme alle patate, lasciate prendere calore e insaporire per qualche minuto.



- 4 Raccogliete un mestolo di ceci cotti nel contenitore del frullatore ad immersione insieme ad un mestolo di brodo di carne bollente, preparato precedentemente e frullate bene, quindi mettete la purea da parte.





- 5 Versate nella casseruola con i funghi e patate un mestolo di brodo di carne, coprite e cuocete per 10 minuti circa.



- 6 Trascorso il tempo indicato, aggiungete nella casseruola, la parte rimanente dei ceci cotti. Ricoprite completamente la zuppa con il brodo di carne e se necessario aggiustate con un pizzico di sale e se gradite date anche una macinata di pepe.

Aromatizzate la zuppa con delle foglie di alloro e proseguite la cottura per altri 15 minuti.





- 7** Trascorso il tempo indicato, unite alla zuppa la purea di ceci preparata precedentemente e lasciate insaporire bene per qualche minuto. Spegnete il fuoco e lasciate riposare per pochi minuti.



- 8** La zuppa di ceci, funghi e patate è pronta. Condite, se volete, prima di servire un filo d'olio extravergine crudo.



