

SECONDI PIATTI

Ceci in zimino alla genovese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *140 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CECI 400 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
FUNGHI SECCHI 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da
tavola
PANE 4 fette
BIETOLE 300 gr
SALE

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, salate solo a fine cottura. Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida, strizzateli e tritateli, conservando l'acqua.

Tritate la cipolla, la carota ed il sedano e rosolateli in olio.

Unite, a questo punto, i funghi tritati e la passata di pomodoro e lasciate cuocere il tutto per 15 minuti.

Nel frattempo, lavate le bietole, tagliatele a listarelle.

Unite al sugo di funghi le bietole e i ceci leggermente scolati, lasciate cuocere per 30 minuti, quindi aggiustate di sale e pepe.

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