

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di ceci di brigida

di: *brigidaa*

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

400 g di ceci
15 g di funghi secchi
1 cipolla
3 pomodori freschi o 4 cucchiari di pelati
500 g di bietole lessate
50 g di burro
prezzemolo
formaggio grattugiato
olio di oliva extravergine.

PREPARAZIONE

1 Mettere i ceci in ammollo per minimo 12 ore.

Farli cuocere in acqua salata per quasi 3 ore.

Mettere in ammollo i funghi secchi.



- 2 Nel frattempo fare un soffritto di cipolla, funghi ammollati e ben strizzati, prezzemolo, pomodori pelati e bietole. Aggiungere il burro.



- 3 A cottura ultimata aggiungere i ceci scolati e far insaporire per 10 minuti ancora aggiungendo acqua. Servire con formaggio grattugiato sopra.



NOTE