

ZUPPE E MINESTRE

# Vellutata di ceci con cipolle e pane tostato

di: *padme*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Vellutata di ceci con cipolle e pane tostato

## INGREDIENTI

PATATE 100 gr  
CECI già lessati - 600 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 200 gr  
PANE BIANCO IN CASSETTA 2 fette  
RAMETTO DI ROSMARINO 1  
BRODO VEGETALE 600 ml  
SALE  
PEPE  
BURRO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta della vellutata di ceci con cipolle e pane tostato, mettete a bagno i ceci la sera precedente in acqua. 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. In alternativa, se avete poco tempo a disposizione potete utilizzare anche i ceci in scatola.

Lessate le patate in acqua bollente, quindi pelatele e mettetele da parte.

Preparate anche una pentola di brodo vegetale.

**2** Versate un filo d'olio extravergine d'oliva all'interno di una casseruola, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio diviso a metà al quale avrete eliminato l'anima interna. Lasciate insaporire l'olio per qualche minuto a fuoco basso. Quindi unite i ceci lessati e circa 400 ml di brodo vegetale, aromatizzate con il rametto di rosmarino, insaporite con un pizzico di sale e pepe e, cuocete per circa 10 minuti.

**3** A questo punto tagliate la cipolla a fette di circa 1 cm e separate con cura i vari anelli, tenete momentaneamente da parte.

Preparate la pastella: raccogliete in un recipiente la farina di riso, versate nel recipiente l'acqua gassata fredda e, mescolate bene il tutto.

Portate alla temperatura di 180°C in una padella l'olio di semi. Appena l'olio avrà raggiunto la temperatura indicata, prendete gli anelli di cipolla passateli nella pastella e friggeteli pochi per volta nell'olio bollente. Una volta che gli anelli di cipolla si saranno bene dorati, scolateli, lasciate eliminare su di un colino, o su di un foglio di carta assorbente l'olio in eccesso e, tenete da parte.

**4** Mettete all'interno di una padella una noce di burro, insieme ad un filo d'olio extravergine d'oliva e, lasciate prendere calore. Dividete il pane in cassetta in cubetti, quindi mettete a tostare i cubetti nella padella.

**5** Eliminate dai ceci, lo spicchio d'aglio e il rametto di rosmarino, aggiungete nella casseruola, insieme ai ceci la patata lessata precedentemente, schiacciatela con una forchetta, poi con il frullatore ad immersione frullate il tutto. Una volta che avrete

ottenuto la vellutata, nel caso risultasse troppo densa, allungatela con poco brodo vegetale rimasto, se necessario aggiustate con un pizzico di sale.

- 6 Servite la vellutata guarnendo il piatto con gli anelli di cipolla pastellata, i cubetti di pane tostato, un leggero filo d'olio e, se gradite un pizzico di pepe.