

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa algerina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se amate i piatti caldi a base di ceci provate questa **zuppa algerina**. Si tratta di un piatto consumato dalla maggior parte delle popolazioni del Nord Africa e del Medio Oriente e viene mangiata soprattutto durante il periodo del ramadam. La sua preparazione è decisamente interessante, adatta a chi ama le cotture lunghe e lente. Il piatto finale risulta molto saporito grazie alla presenza di due legumi diversi che ben si mischiano nei loro sapori.

Se amate i piatti a base di legumi vi proponiamo di gustare anche la ricetta della zuppa di [ceci laziale](#).

## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO ( a cubetti) - 500 gr  
POLLO ( a cubetti ) - 500 gr  
CIPOLLE grossa e tagliata a cubetti - 1  
CECI ( scatola ) - 1  
MENTA essiccata - 3 cucchiari da tavola  
ACQUA bollente - 6 tazze  
PASTA ALL'UOVO fine e spezzata - ½ tazze  
CONCENTRATO DI POMODORO ( scatola ) - 1  
PISELLI ½ tazze  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare la zuppa algerina, per prima cosa in una casseruola, fate rosolare la carne nell'olio ben caldo.

Aggiungetevi la cipolla, la patata, la zucchina, i ceci e il loro liquido, i piselli, il sale, il pepe, la menta e l'acqua bollente.





- 2 Portate il tutto ad ebollizione, quindi abbassate il fuoco e sobbollite per 30 minuti. Aggiungete la pastina e cuocete per 5 minuti.



- 3 Incorporate, infine, il concentrato di pomodoro e sobbollite per altri 10 minuti.



4 Servite la zuppa calda.

CONSIGLIO