

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci andalusa

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

CECI 400 gr
CHORIZO 250 gr
CIPOLLE 1
SEDANO 3 coste
CAROTE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
BRODO DI POLLO 2 l
PIMENTON 1 cucchiaino da tè
SPINACI 125 gr
ZAFFERANO 1 bustina
SALE

La zuppa di ceci andalusa è davvero speciale. Una zuppa che vede l'abbinamento, classico per questo tipo di cucina, con gli spinaci freschi ed il chorizo.

La zuppa di ceci andalusa è sicuramente una zuppa saporita, dal fondo affumicato grazie alla presenza del chorizo ma allo stesso tempo è equilibrata nell'apporto di nutrienti: proteine povere date dai ceci, carboidrati semplici delle verdure e proteine e grassi del chorizo...non ci può essere niente di meglio!

PREPARAZIONE

1 Preparate un trito di odori classici: sedano, carota e cipolla.



2 Fate soffriggere il trito di odori in pentola, possibilmente a fondo spesso, con un bel giro d'olio extravergine.



- 3 Affettate il chorizo, sbucciate uno spicchio d'aglio ed unite questi due ingredienti in pentola a soffriggere per un paio di minuti.





4 Aggiungere i ceci con un po' della loro acqua di cottura.



5 Aromatizzate con il pimenton e coprite con il brodo di pollo. Lasciate cuocere per una ventina di minuti.





- 6** Aggiungete le foglie di sedano, gli spinaci e lo zafferano e fate cuocere per altri 10 minuti. Aggiustate di sale negli ultimi minuti di cottura.





7 Servite la zuppa ben calda.



