

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ceci con funghi e patate di trilli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La zuppa di ceci con funghi e patate è quello che ci vuole dopo una giornata di lavoro e quando i primi freddi cominciano a farsi sentire. Un piatto confortevole da mettere a tavola magari accompagnandolo ad un buon bicchiere di vino. I ceci sono un legume molto calorico e nutriente ed è per questo motivo che questo piatto può essere considerato come un piatto unico a tutti gli effetti. Sono anche molto versatili, infatti oltre alle zuppe e miestre sono buonissimi con la pasta o assoluti sotto forma di crema o passatina. La ricetta che vi proponiamo non è difficile ma qualora aveste problemi non esitate a scriverci nel box dei

commenti. Ma sapete che i ceci non sono solo buoni fatti a zuppa? Ecco una idea molto sfiziosa: ceci tostati!

INGREDIENTI

CECI già lessati - 450 gr

FUNGHI 300 gr

PATATE 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

BRODO DI CARNE 1 l

ROSMARINO 1 rametto

ALLORO 1 foglia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della zuppa di ceci con funghi e patate, per prima cosa bisogna pelare le patate e tagliarle a dadini di un paio di centimetri per lato.

In un po' di olio, rosolare l'aglio tritato e il rosmarino sminuzzato.



2 Unire le dadolata di patate,



3 poi i funghi,



4 salare, pepare e lasciare cuocere per una decina di minuti aggiungendo magari 1 mestolo di brodo bollente.

Mentre la zuppa cuoce, prendere 100 g di ceci e,



5 con un mestolo di brodo, frullarli al fine di ottenerne una "purea"



6 che sarà utilizzata alla fine.

Passato il tempo, aggiungere alle patate e funghi, i restanti 350 g di ceci e qualche foglia di alloro.



7 Mescolare un attimo per far insaporire il tutto e poi versarci tutto il brodo bollente rimasto



8 lasciando cuocere per altri 15 minuti.

A questo punto, la zuppa sarebbe già pronta e la si può impreziosire aggiungendo, pochi minuti prima di spengere il fuoco, la purea di ceci precedentemente preparata.

Il piatto è pronto:





9 Si potrebbe guarnire anche con un filo d'olio a crudo e una sminuzzata di prezzemolo.

CONSIGLIO

Posso utilizzare qualunque tipo di fungo?

Si vabbene bene quasi tutti i funghi, di certo con i porcini è molto più profumato questo piatto.

Quanto tempo posso conservare questa zuppa?

Puoi conservarla in frigorifero per 24 ore, chiusa in un contenitore ermetico per alimenti.

Posso utilizzare i ceci sia già cotti in barattolo che secchi?

Si vanno benissimo entrambi i prodotti!

Non amo molto gli aghi di rosmarino, che faccio?

Non li sminuzzare ma lasciali come rametto, quando l'olio si sarà insaporito, potrai toglierlo.