

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cicerchie

LUOGO: Europa / Italia

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



Zuppa di cicerchie

INGREDIENTI

CICERCHIE 500 gr
POMODORO PELATO 250 gr
GAMBUCCIO DI PROSCIUTTO CRUDO 2
fette
CIPOLLA 1
COSTA DI SEDANO 1
SPICCHI DI AGLIO in camicia - 2
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo
FOGLIE DI BASILICO
PEPE
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PANE A FETTE abbrustolito per servire -

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la zuppa di cicerchie, ricordatevi di mettere le cicerchie in

ammollo la sera prima. Al momento della cottura, eliminate l'acqua di ammollo e sciacquatele bene, poi mettete a lessare in una capace pentola, con dell'acqua per circa 30 minuti.





2 Mentre le cicerchie si stanno cuocendo, versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva. Prendete una costa costa di sedano, tagliatela a pezzetti e aggiungetela in padella.





3 Schiacciate due spicchi d'aglio lasciati in camicia e uniteli in padella.



4 Tritate grossolanamente la cipolla e aggiungete anch'essa in padella, assieme agli altri odori.



5 Preparate un trito di prezzemolo e unitelo al condimento, accendete il fuoco e fate prendere calore.





6 Affettate due fette di gambuccio di prosciutto crudo, tagliate le fette a dadini e unitele al soffrito, infine per ultimo prendete i pomodori pelati, tagliuzzateli e uniteli in padella, insieme agli altri ingredienti.





7 Fate cuocere il condimento per qualche minuto, aromatizzatelo con delle foglie di basilico spezzettate a mano, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe.





- 8 Trascorso il tempo di cottura delle cicerchie, versate all'interno del contenitore del mixer un paio di mestoli di cicerchie con un po' del loro liquido di cottura e riducete in crema, poi aggiungete la purea ottenuta di nuovo nella pentola e unite anche il condimento, lascia cuocere ancora 15 minuti in modo tale da fare insaporire bene il tutto.



9 Mentre la zuppa termina la cottura, fate abbrustolire delle fettine di pane in forno. Servite

la zuppa di cicerchie calda con le fette di pane abbrustolito.

