

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta odorosa di ceci con porcini e pancetta stufata

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

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



INGREDIENTI

1/2 cipolla
50 g di pancetta stufata
funghi porcini
ceci
pomodoro
rosmarino
dado vegetale
pasta gramigna
olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a cubetti della pancetta stufata ed un pomodoro, tritare la cipolla, soffriggere con un giro d'olio in padella insieme ad un rametto di rosmarino.



2 Unire dei porcini tagliati a cubetti e il pomodoro.



3 Aggiungere tre mestoli di ceci.



4 Allungare con del brodo di dado vegetale.

Versare la pasta, farla cuocere, togliere il rametto di rosmarino e la zuppa è pronta.



Tati



Tatiana



Tatiana