

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta piccante di ceci, patate e polpo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 9 ORE DI RIPOSO



Questo è proprio un piatto gustoso, di quelli che non ti aspetti proprio. Diversi ingredienti che si abbinano e si mescolano in maniera sorprendente.

La dolcezza delle patate e dei ceci si sposa in maniera perfetta con la sapidità del polpo. La zuppetta piccante di ceci, patate e polpo è assolutamente una ricetta da scoprire.

Il tono piccante dà al piatto un guizzo decisamente interessante. La ricetta è semplice però al tempo stesso ricercata e può essere preparata anche per

essere servita ad una cena formale.

Provate questa ricetta e vedrete che successo sulla vostra tavola!

Se amate poi questo tipo di piatti e soprattutto questi ingredienti vi segnaliamo qui di seguito altre ricette con il polpo assolutamente da provare!

[risotto con il polpo](#)

[polpo affogato](#)

[carpaccio di polpo](#)

INGREDIENTI

CECI PRECOTTI 400 gr

CIPOLLA 1

FOGLIE DI ALLORO 2

POLPO circa 800 gr - 1

CAROTA 1

COSTA DI SEDANO 1

ROSMARINO 1 rametto

PATATE 600 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PANCARRÈ 2 fette

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1

Per realizzare la zuppetta piccante di ceci, patate e polpo, per prima cosa si deve lessare il polpo con 2 foglie di alloro per circa 45 minuti poi far riposare a fuoco spento per circa 30 minuti nella sua acqua. Fatto ciò si può scolare.



2 A questo punto bisogna tritare gli odori, quindi cipolla, carota e sedano.









3 Fare ora un soffritto di carota sedano e cipolla in pentola con olio e peperoncino.



4 Nel frattempo tagliare a tocchetti le patate.



- 5** Unire patate a cubetti far rosolare un minuto ed unire i ceci precotti coprire con acqua calda insaporire con rosmarino e portare a cottura le patate circa 10-15 minuti.





6 Tagliare il polpo a tocchetti.



7 Rimuovere ora il rametto di rosmarino prelevare un paio di mestoli di patate e ceci per servirle poi con la zuppa fatta e frullare il tutto. Regolare di sale.





8 Prendere ora del pane tagliato a cubetti e dorarlo in padella con un giro di olio.





- 9 Servire con le verdure tenute da parte ed il polpo tagliato a pezzi ed il pane tagliato a cubetti e dorato in padella con un giro di olio.



