



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zuppa di ceci



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora + una notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di ceci
- 200 gr di pomodori
- 4 fette di pane
- 2 acciughe
- peperoncino
- aglio
- rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Preparazione Zuppa di ceci

Passo 1.

Mettete i ceci in ammollo per una notte.

Passo 2.

Fateli cuocere in acqua salata a fuoco basso.

Passo 3.

Preparate un soffritto con le acciughe, l'aglio ed il rosmarino.

Passo 4.

Sfumate con il vino bianco, aggiungete quindi i pomodori e fate cuocere per 15 minuti circa.

Passo 5.

Aggiungete il soffritto preparato ai ceci e continuate la cottura per 45 minuti.

Passo 6.

Preparate delle fette di pane tostato per accompagnare la zuppa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)