



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

Minestra di ceci



4 Persone

minestre Categoria

bassa Difficoltà

13 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola e 2 zuppe**

Ingredienti

- 450 grammi di ceci
- 1 cipolla
- 4 pomodori
- 500 g di bietole
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 50 g di burro
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 4 fette di pane casereccio abbrustolite
- sale
- pepe

Preparazione Minestra di ceci

Passo 1.

Lasciare in ammollo i ceci per una notte (10 ore).

Passo 2.

Fateli cuocere poi in acqua salata per tre ore.

Passo 3.

Mondate nel frattempo le bietole e preparate un trito di cipolle e prezzemolo.

Passo 4.

Mettete in una pentola due cucchiai di olio extravergine d'oliva e il burro e soffriggete il trito di cipolla e prezzemolo, aggiungete poi i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, aggiungete in ultimo le bietole.

Passo 5.

Quando le bietole saranno quasi cotte aggiungere i ceci e far amalgamare per dieci minuti.

Passo 6.

Aggiustare di sale e pepe, spolverate di parmigiano grattugiato e servite la minestra di ceci accompagnata dalle fette di pane casereccio abbrustolite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)