



ZUPPA DI CICERCHIE

blog.giallozafferano.it/lauraricette/



Ingredienti per 4 persone:

400 g di cicerchie secche
20 g di funghi secchi
3 foglie di salvia
2 spicchi d'aglio
4 cucchiaini circa d'Olio Extravergine d'Oлива Dante
1 cucchiaio di farina
2 cespi di lattuga
sale

Preparazione:

Tenere a bagno le cicerchie per circa 24 ore. Scolare e lavare le cicerchie mettendole in una pentola capiente con circa 2 litri d'acqua tiepida. Portare ad ebollizione con fiamma moderata, coprire, ridurre la fiamma e continuare la cottura a fuoco basso per circa 2 ore. Dopo un'ora e mezza aggiungete i funghi che avrete messo precedentemente 1 quarto d'ora in acqua tiepida, strizzati e tritati insieme alle foglie di salvia. In un altro pentolino mettere l'olio extravergine d'oliva, l'aglio e soffriggere 3/4 minuti aggiungendo poi anche il cucchiaio di farina mescolando per un altro minuto. Eliminate gli spicchi d'aglio e versate nella pentola delle cicerchie. Lavate accuratamente la lattuga tagliandola in 4 parti e metteteli nella pentola. Cuocete tutto insieme per altri 30 minuti, finchè le cicerchie sono ben tenere. Nel servire potete accompagnare la zuppa con crostini abbrustoliti di pane casereccio e un cucchiaio o due di buon olio extravergine.