



ZUPPA DI CECI

blog.giallozafferano.it/sognandoincucina/



Ingredienti:

400 g di ceci

1 costa di sedano

1 aglio

1 pomodoro

Olio Extravergine d'Oliva (io ho usato Olio Dante)

2 peperoncini piccanti piccoli secchi (a scelta)

sale q.b.

Preparazione:

Lavate i ceci sotto l'acqua corrente e metteteli a bagno in acqua tiepida per una notte. Trascorso il tempo, sciacquateli e scolateli. In una pentola con abbondante acqua fredda cuocete i ceci, portate a bollore e con l'aiuto di una schiumarola, eliminate la schiuma che si formerà in superficie. Dopo che avrete eliminato tutta la schiuma, aggiungeteci il sedano, lo spicchio di aglio ed il pomodoro. Lasciate cuocere a fuoco basso fino a quando i ceci saranno cotti (nel caso si formi altra schiuma eliminatela). A cottura quasi ultimata aggiustate di sale. Servite la zuppa caldissima. Impiattate, condite con un filo di olio extravergine d'oliva e il peperoncino spezzettato.