



Zuppa di Ceci e Farro

In una pentola fai soffriggere nell'olio il sedano, la carota e la cipolla tritati, aggiungi metà dei ceci (con la loro acqua) e fai insaporire 10 minuti.

Trita il tutto con un frullatore ad immersione. Rimetti sul fuoco, aggiungi i ceci rimasti, acqua quanto basta il farro, un cucchiaino di brodo granulare, il rametto di rosmarino e la foglia di alloro, regola di sale e pepe e fai cuocere 20 minuti. Togli gli odori e servi nei piatti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
