



Zuppa di ceci





Metti in ammollo i ceci secchi per 12 ore. Trascorso questo tempo scolali e mettili a cuocere, con altra acqua, per 1 ora e mezzo. Nel frattempo fai soffriggere in poco olio lo scalogno e l'aglio tritati, aggiungi la passata di pomodoro, le foglie delle bietole (tagliate grossolanamente), regola di sale, pepe e porta a cottura (circa 10 minuti).

Metti il tutto nella pentola con i ceci, aggiungi il cucchiaino di dado, il rosmarino tritato e fai bollire per mezz'ora. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---