



Zuppa di Ceci e Maltagliati



[Stampa ricetta](#)

Ricetta zuppa di maltagliati e ceci

Primo piatto caldo

Preparazione	1 h
Cottura	15 min
Tempo totale	1 h 15 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: minestra, zuppa

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

Per la pasta:

- 100 g farina 00
- 1 uovo
- 1 pizzico sale

Per la zuppa:

- 2 scatole ceci lessati (meglio se secchi e ammollati)
- 2 patate
- 1 spicchio aglio
- 1 rametto rosmarino
- q.b. peperoncino
- q.b. sale
- q.b. olio di oliva extra vergine
- q.b. pomodoro concentrato

Istruzioni

1. Fare la sfoglia con farina, uovo e sale, poi tagliarla a strisce.
Aromatizzate l'olio evo con aglio e peperoncino... togliete l'aglio
Aggiungete i ceci... lasciate insaporire
Sciogliete con un po' di acqua una cucchiata di concentrato di pomodoro. ..mettete nel tegame
Salate e aggiungete le patate sbucciate. e il rosmarino.
Coprite d'acqua e lasciate cuocere per un'ora abbondante. ..
Prelevate le patate e una parte abbondante di ceci... frullate il tutto e rimettete in pentola. .
Fate bollire e aggiungete la pasta....
A piacere una spolverata di parmigiano e pepe nero..



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito!

Ricetta di Maria Rita Buratto

[Read More](#)
