



Zuppa di Ceci e Patate

Zuppa ottima per i periodi freddi



[Stampa ricetta](#)

Ricetta zuppa di ceci e patate

Calda zuppa soprattutto piacevole in inverno e autunno.

Preparazione	10 min
Cottura	40 min
Tempo totale	50 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: zuppa

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 500 g ceci già lessati
- 4 patate
- 150 ml passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- q.b. rosmarino
- q.b. peperoncino
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. In una pentola, con due cucchiari di olio, fai rosolare metà cipolla e lo spicchio d'aglio tritati finemente. Versa i ceci, le patate tagliate a tocchetti, la parte rimasta della cipolla tagliata grossolanamente e copri con dell'acqua. Aggiungi la passata di pomodoro, regola di sale, rosmarino, peperoncino a piacere e cuoci per circa 30-40 minuti (controlla la cottura e aggiungi altra acqua se occorre). La zuppa è pronta quando tutti gli ingredienti sono diventati morbidi.



Puoi accompagnare la zuppa di ceci e patate con crostini di pane.

Servi nei piatti e porta in tavola. Buon appetito...

Patrizia Ugolini

[Read More](#)
